

AUSGABE 81 · JULI 2021

CHAINED[®]

Journal

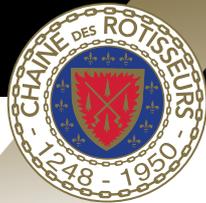




CHAINE-STIFTUNG DEUTSCHLAND

Nachwuchsförderung der Jeunes Chefs Rôtisseurs & Junior Sommeliers

WWW.CHAINE.DE



FÜR EINE GENUSSVOLLE ZUKUNFT!

Wir unterstützen den jungen professionellen Nachwuchs:
Sommeliers & Jungköche bis 27 Jahre werden von der Chaîne-Stiftung
Deutschland auf internationale Wettbewerbe vorbereitet und erhalten
eine qualifizierte Weiterbildung in ihrem Berufsfeld.

Wir freuen uns über Ihre Zusage!



Chères Consœurs, chers Confrères, liebe Genießer,

viele Lichtblicke künden uns bereits jetzt die kommende wiederkehrende Freiheit an! Rückblickend muss ich sagen, es gab während der Pandemie Gott sei Dank auch viele positive Aspekte. Viele von uns fühlten sich „entschleunigt“, statistisch gesehen, wurde zu Hause mehr Wein denn je getrunken - und vor allem genossen! Ich gestehe – da lacht mein Herz! Gibt es etwas Schöneres als mit seinem Partner ein gutes Glas Wein oder Champagner zu genießen? Oder endlich zu erfahren, wie viel besser ein Gericht mit dem passenden Glas Wein schmeckt?

Unerwartet viele Mitglieder haben eine der angebotenen tollen virtuellen Wein – und Champagnerproben mitgemacht. Darüber gab es ein erfreuliches, positives Feedback!

Dies alles hat dafür gesorgt, dass in diesem Heft das Thema „Wein“ im Mittelpunkt steht. Lassen Sie sich vom schönsten Thema der Welt inspirieren!

Denken Sie dabei an den berühmten englischen Weinjournalist Hugh Johnson (ganz bestimmt haben auch Sie einen „Kleinen Johnson“ – oder „Großen Johnson Weinatlas“ im Regal stehen) der sagte:
„Weintrinker sind nicht nur intelligent und sehen gut aus – sie sind auch sehr sexy!“

Santé

Ihre Natalie Lumpp

Grand Echanson d' Allemagne

CHAÎNE-STIFTUNG DEUTSCHLAND HILFT KROATIEN!

Erdbebenhilfe für Kroatien

Es war Ende Dezember 2020, als Tausende von Einwohnern innerhalb von 10 Sekunden alles verloren. Ein ungeheures Erdbeben erschütterte die Gegend von Petrinja. In panischer Angst verließen sie ihre zusammenstürzenden Häuser, um ihr Leben zu retten. Glina war das Epizentrum und liegt 3 km von Petrinja entfernt, wo es immer noch Nachbeben gibt.

Die Ziele der Chaîne des Rôtisseurs, Freundschaft und Zusammengehörigkeit, motivierten Bailli Délégué von Kroatien, Dalibor Greganic und Klaus Tritschler, Bailli Délégué d'Allemagne zu handeln. Dank der Hilfe von Frau Dr. Gabriele Bartel-Lingg, Vorsitzende der Chaîne-Stiftung Deutschland, war eine finanzielle Hilfe möglich. In Zusammenarbeit mit „Ljudi za ljude“, einem Wohlfahrtsverband besuchten wir am 24. Mai 2021 das Erdbebengebiet und überreichten unsere Spende.

Dem Rat des Vorsitzenden und Mitgliedern der humanitären Organisation folgend, wurden dafür 5 Koch-

herde und 5 Kühlschränke gekauft und an Familien übergeben, die im Moment in einer Behelfsunterkunft leben. Kleinere Zuwendungen gingen an eine Familie und eine alleinstehende Dame.

Nachdem wir die Situation vor Ort gesehen haben, wissen wir, dass noch viele Herausforderungen bewältigt werden müssen. Uns bleibt zu hoffen, dass alle Menschen möglichst wieder ein Dach über dem Kopf haben und aus ihren Notunterkünften in solide Häuser umziehen können.

Nochmals vielen Dank an die Bailliage d'Allemagne und die Chaîne-Stiftung Deutschland.

VIVE LA CHAÎNE !

Dalibor Greganic
Bailli Délégué de Croatie

Text & Foto: Dalibor Greganic, Bailli Délégué de Croatie



INHALT

6 - 7	Interview – Romantik Hotel Kieler Kaufmann Buch-Tipp - Messer
8	Restaurant-Tipp – Atlantik Fisch, München
9	Restaurant-Tipp – Gourmetrestaurant Ostseelounge
10	Hotel-Tipp – Wald- & Schlosshotel Friedrichsruhe
11	Hotel-Tipp – Bayerischer Hof
12 - 13	nationaler Kooperationspartner – PrioVino
14 - 15	Interview – Maximilian Wilm
16 - 17	redaktionell – Der Beruf des Sommelier
18 - 19	redaktionell – Master of Wine oder Master Sommelier?
20 - 21	redaktionell – Das Wein-Aromarad
22	redaktionell – Deutsches Weininstitut GmbH
23	redaktionell – Junge Winzerinnen
24 - 25	redaktionell – VDP.Sektstatut
26 - 27	nationaler Kooperationspartner – Vranken Pommery – einzigartige Roséweine
28 - 29	redaktionell – Die Weingüter der Stars
30 - 31	reaktionell – Weinmöbel
32	redaktionell – Gläser
33	nationaler Kooperationspartner – Robbe & Berking Das Lexikon der Küche
34	Lifestyle – Produkte
35	redaktionell – Zwiesel Glas
36	redaktionell – Das Weingutgut Schloss Proschwitz - Prinz zur Lippe
37	nationaler Kooperationspartner – Wempe Leipzig, „Blue Colors by Kim“
38 - 39	redaktionell – Moi Caviar - Kaviar der Algen Buch-Tipp - The Restaurant
40 - 41	redaktionell – Organic Garden - umdenken für Mensch & Natur
42 - 43	redaktionell – De Buyer - französische Tradition & Innovation seit 1830
44 - 79	Berichte aus den Bailliagen – Homestories
80 - 81	National – Veranstaltungen August – Oktober 2021
82	International – Veranstaltungen 2021 & Impressum
83	Anzeige – Jeunes Sommeliers Wettbewerb 2021
84	nationaler Kooperationspartner – Wempe Leipzig



redaktionell –
Master of Wine oder
Master Sommelier?



redaktionell –
Die Weingüter der Stars



redaktionell –
Das Weingut Schloss Proschwitz
Prinz zur Lippe



INTERVIEW MIT KILIAN LESSAU INHABER & ARNE LINKE, KÜCHENCHEF

Herr Lessau, nach dem Studium der BWL und Erfahrungen in Bahrain und München sind Sie in das elterliche Hotel zurückgekommen und haben die Geschäftsführung von Ihrem Vater übernommen. Wie werden Sie das Haus führen?

„Mit unserem Konzept wollen wir dem Gast ein Erlebnis bieten, nicht bloß ein Bett oder ein Essen. Der Gast soll bei uns entspannt genießen und den Trubel um sich herum vergessen.“

Wie wollen Sie Ihr Haus zukünftig am Markt positionieren?

„Wir wollen den Ruf, das beste Haus am Platz zu sein, verteidigen. Dazu positionieren wir uns klar als 4-Sterne superior full-Service Hotel (Frühstück, Mittag, Abend, Bar, Wellness, Veranstaltung) und möchten uns deutlich von den 3-Sterne garni Hotels abheben, von denen sehr viele nach Kiel kommen.“

Worin sehen die größten Herausforderungen?

Der Fachkräftemangel ist das Thema, was uns tagtäglich beschäftigt. Damit verbunden ist die Qualitätssi-

cherung, die jeden Tag aufs Neue bewiesen werden muss. Zudem hat sich in den letzten Jahren die Innovationsgeschwindigkeit massiv erhöht und setzt jedes Hotel unter ständigen „Erneuerungsdruck“. Die Mitarbeiterfindung/ und -bindung ist und bleibt für uns die größte Herausforderung.“

Wie gehen Sie diese Herausforderung an?

„In dem wir für unsere Mitarbeiter immer ein offenes Ohr haben, viele Gespräche führen, Personalentwicklung begleiten und faire Arbeitsbedingungen schaffen. Dazu gehört für uns auch, eine angenehme Arbeitsatmosphäre zu schaffen und auszubilden, um eigene Fachkräfte zu entwickeln.“

Herr Linke, Sie haben das Zepter von Herrn Apelt übernommen. Wie würden Sie Ihren Küchenstil für das Restaurant Ahlmann's beschreiben?

„Eine moderne Produkt Küche, geschmacksintensiv, saisonal mit internationalen Geschmackseinflüssen. Ich koche nur Dinge, die ich selbst gerne esse.“

Die Gäste von „Heute“ legen großen Wert auf die Themen saisonal, regional, Tierwohl usw. Woher beziehen Sie Ihre Produkte?

„Saisonale Produkte, deren Ursprung wir kennen und die nachhaltig erzeugt werden, sind uns ein Anliegen. Bei der Regionalität geht es für mich um die besten Produkte! Im jetzigen Menü finden Sie Hamachi aus Dänemark, Salzwiesen Lamm aus Husum, Erdbeeren aus der Region, Kieler Lachsforelle, aber auch Zutaten wie Yuzu, spanische grüne Mandeln, portugiesische Carabinero oder japanische Dashi. In meinem Menü sollte es ein Highlight, einen Fleischgang, geben. Es soll ausbalanciert, eine frische, leichte und Fisch- und Meerestier-lastige Küche sein. Patisserie und Saucen sind meine große Leidenschaft.“

Haben Sie gute Bezugsquellen mitgebracht?

„Viele Produkte können wir in Top-Qualität aus der Region beziehen, wie zum Beispiel Kieler Lachsforellen, Garnelen aus Aquakultur, Fische aus Nord und Ostsee, Süßwasserfische aus sämtlichen Seen, Gemüse aus der Region und Fleisch von den besten Lämmern Deutschlands.“

Worauf legen Sie besonderen Wert? Gibt es Vorbilder, die Sie geprägt haben?

„Es gibt Küchen und Köche, die mich schon sehr beeindruckt, wie z.B. Jonny Boer, Björn Frantzen oder Andreas Caminada. Auch ehemalige Chefs haben mich geprägt: Die Liebe zu Saucen habe ich bei Jens Rittmeyer entwickelt.“

Herr Lessau und Herr Linke, wir danken Ihnen herzlich für Ihre Ausführungen!

Fragen:

Frank Behrens, Vice Conseiller Culinaire Bailliage Schleswig-Holstein

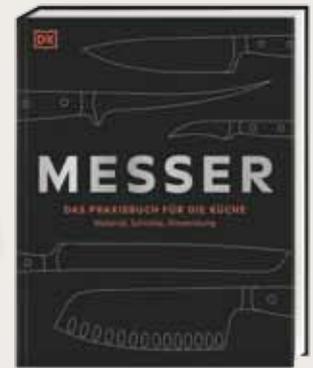
Fotos: Romantik Hotel Kieler Kaufmann

Romantik Hotel Kieler Kaufmann

Niemanns Weg 102 · 24105 Kiel

Tel 0431 8811-0 · www.kieler-kaufmann.de

BUCH-TIPP



MESSER

*Das Praxisbuch für die Küche –
Material, Schnitte, Anwendung*

Mit den richtigen Schneidetechniken in der Küche zu mehr Aroma! Das Messer ist das am häufigsten genutzte, aber auch das am meisten unterschätzte Küchenutensil. Denn nur, wenn man Lebensmittel mit dem passenden Schneidewerkzeug richtig schneidet, führt dies zu überzeugenden Ergebnissen beim Kochen – sowohl in Bezug auf den Geschmack als auch die Optik auf dem Teller. Dieses fachkundige Küchen-Handbuch präsentiert das ultimative Messer-Know-How, das die Kochkünste aufs nächste kulinarische Level hebt. Detaillierte Schnitt-für-Schnitt Bilder führen ein in die Kunst verschiedener Schnitttechniken in der Küche – ob Filetieren, Kannelieren oder Tranchieren. In praktischen Tipps erfährt man alles zur Auswahl und Handhabung der richtigen Messer für Fisch, Fleisch, Geflügel, Obst und Gemüse, um das volle Potenzial der Zutaten zu entfalten.

Mit diesem praktischen Küchen-Guide wird das Messer zum besten und wichtigsten Freund in der Küche – ein absolutes Must-Have für jedes Kochregal!

Text & Foto: DKVerlag

Messer

Das Praxisbuch für die Küche –
Material, Schnitte, Anwendung

Umfang: 224 Seiten, 195 x 233 mm

Über 200 farbige Fotos

ISBN: 978-3-8310-4194-7

Preis: 24,95 € (D) | 25,70 € (A)

Erscheinungsdatum: Juli 2021



STILLSTAND IST KEINE OPTION

Atlantik Fisch München

Um von den Gästen als gehobenes Casual Fine Dining Restaurant wahrgenommen zu werden, hat Officier Maître Rôtisseur Peter Feigl sein Atlantik Fisch in den vergangenen Jahren mit viel Engagement ständig weiterentwickelt. Mit dem neuen Chef Koch Franz Josef Unterlechner war der Plan ab Januar 2020 richtig durch zu starten – was dann kam wissen wir. Die anfängliche Schockstarre wich einer Kreativ Phase. So wurden Gourmet Boxen mit 5-gängigen Menüs entwickelt, aus diesem Lernprozess entstand ein Menükonfigurator über welchen sich der Gast sein Menü selbst zusammenstellen konnte. Alles in allem wurde das Angebot nicht nur von den Stammgästen mit Freude angenommen.

Peter Feigl und seine Frau Anja mit ihrer Mannschaft freuen sich auf den 1. Juli 2021, wenn das Atlantik

Fisch wieder öffnet und diesmal mit neu gestaltetem Wintergarten und einem vergrößerten Außenbereich, um endlich wieder Gastgeber zu sein. „Der persönliche Kontakt zu den Gästen hat uns in dieser Zeit des Lockdowns am meisten gefehlt“ erzählt Anja Feigl-von Borch. Wir haben ständig etwas voran getrieben. So war es auch möglich unsere Mannschaft zu halten, mit welcher wir jetzt wieder an den Start gehen – „das fühlt sich wie die Champions League an“ sagt Peter Feigl mit Stolz.

Stillstand ist eben keine Option – wir wünschen viel Erfolg und freuen uns auf ein Wiedersehen!

*Text: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse
Fotos: Restaurant Atlantik Fisch München*

Atlantik Fisch München

Zenettstrasse 12 · 80337 München

Tel. 089 74790610 · www.atlantik-muenchen.de



GOURMETRESTAURANT OSTSEELOUNGE im Strandhotel Fischland

Einige Tage am Meer wirken Wunder. Zeit für die wirklich wesentlichen Dinge, den eigenen Kraftquell für Vitalität & Gesundheit entdecken und in der Ruhe entschleunigen. Hier an der Ostsee kann die Seele baumeln lassen. Hoch über der Ostsee, bietet das Strandhotel Fischland seinen kulinarisch begeisterten Gästen ganz oben, auf dem Dach des Hauses, einen wahren Höhepunkt: das À-la-carte Gourmetrestaurant OSTSEELOUNGE – im Guide Michelin 2021 abermals ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und 17 Punkten im Gault Millau. Hier vereinen sich eine traumhafte Lage, eine faszinierende Panoramaaussicht über Strand und Meer sowie kulinarische Erlebnisse auf hohem Niveau.

Pierre Nippkows Küchenstil ist eine Hommage an das Meer im Allgemeinen und seine Heimat: die weite Landschaft mit satten Wiesen und ursprünglichen Küstenwäldern, der Ostsee und dem Bodden. Mit einer leichten, zeitgemäßen Interpretation auf höchstem Niveau zeigt

Pierre Nippkow in einer hohen Naturverbundenheit, dass Frische und Qualität der Produkte immer im Vordergrund stehen. Wie seine Heimat beschreibt er seine Küche als authentisch und unverfälscht. Im Schwerpunkt der Speisen stehen Fisch und Meeresfrüchte, die mit einer Offenheit für neue Techniken und Garmethoden kontrastreich interpretiert werden. Gerade die Gegensätze auf dem Teller, wie süß & sauer, kross & weich oder heiß & kalt, werden raffiniert kombiniert und gestalten sich für den Gast immer harmonisch. Am Tisch verwöhnt Vanessa Riedemann (Restaurantleiterin & Sommelier) Ihre Gäste mit außergewöhnlichen Sternstunden ausgezeichneten Geschmacks.

Das Gourmetrestaurant OSTSEELOUNGE hat sich mittlerweile unter seiner Führung bereits einen Namen gemacht und zählt zu den besten Restaurants in Mecklenburg-Vorpommern - ein wahrer Höhepunkt für Genießer aus der Region und für alle Urlaubsgäste.

Text & Fotos: Gourmetrestaurant Fischland



Gourmetrestaurant Ostseelounge

Ernst-Moritz-Arndt-Straße 6A · 18347 Dierhagen
Tel: 038226 526 66 · www.strandhotel-fischland.de



DAS WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE

Herrlich gelegen im idyllischen Hohenloher Land umgeben von sanften Hügellandschaften, grünen Alleen und inmitten eines traumhaften Parks begeistert das 5-Sterne Superior Resort seine Gäste mit exquisiter Gastronomie, einer sensationellen 4.400 qm großen SpaWelt (Höchstnote im Relax Guide) und einem wunderschönen 27-Loch-Golfplatz. Seit vielen Jahren ist das ruhevolle Hideaway eine kulinarische Top-Adresse und empfängt Feinschmecker aus nah und fern. Auch auf Kunstliebhaber wartet im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe eine wahre Entdeckungstour. Ausgesuchte Werke der Sammlung Würth begleiten den Gast auf Schritt und Tritt. Wer die Tour vertiefen möchte kann dies gerne im Carmen Würth Forum sowie in der Kunsthalle Würth.

Text & Fotos: Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe



UNSER TOP ARRANGEMENT „MIT SICHERHEIT, ZUVERSICHT & FREUDE ERLEBEN“ buchbar für 3, 5 oder 7 Nächte beinhaltet:

- 3 x köstliches Langschläferfrühstück bis 11:00 Uhr
- 3 x Vitalsnack in unserem Spa-Bistro „Genussmoment“
- Nutzung der 4.400 qm Spa- & Wellnesswelt inkl. Fitnessbereich & Sportprogramm, auch am Abreisetag
- Betreuung durch unser Spa-Team
- kostenfreie Parkplätze sowie kostenfreier Parkservice
- kostenfreies WLAN und Sky-TV
- täglich gefüllte Minibar
- Greenfee-Ermäßigung für 18 – Loch Runden für den Golf-Club Heilbronn-Hohenlohe e.V. (ca. 200 Meter)

Preis für 3 Nächte ab € 499,- pro Person im Doppelzimmer

Preis für 5 Nächte ab € 799,- pro Person im Doppelzimmer

Preis für 7 Nächte ab € 1.049,- pro Person im Doppelzimmer

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Kärcherstraße 11 · 74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe · Tel: 079 41 60 87 - 0
hotel@schlosshotelfriedrichsruhe.de · www.schlosshotelfriedrichsruhe.de



HOTEL BAYERISCHER HOF TRADITION VERPFLICHTET

Seitdem der Bayerische Hof im Besitz der Familie Volkhardt ist (1897) hat man schon so manche stürmische Zeit erlebt und überstanden. Grand Officier Maître Restaurateur Innegrit Volkhardt führt die Geschicke des Unternehmens in der vierten Generation und es hat sich viel verändert. Kunst und Kultur, gesellschaftliche Events, die vielfältige Welt der Kulinarik vereinen sich hier mitten im Herzen von München. Es muss wie ein schlechter Traum gewesen sein, als vor knapp 1¼ Jahren das öffentliche Leben heruntergefahren wurde. Eine schwierige Zeit, schließlich hat man Verpflichtungen gegenüber Gästen und Mitarbeitern, selbst während des Krieges hat Vater Falk Volkhardt das Hotel nicht geschlossen und so ist es für Innegrit Volkhardt

eine Selbstverständlichkeit präsent zu sein. Die Zeit wurde genutzt, um das Haus wieder ein Stück weiter zu entwickeln. Neben Umbauarbeiten im Palais Montgelas wurden auch in den Restaurants technische Anlagen erneuert, und mit den Auszubildenden hat man verschiedene Inhouse Projekte umgesetzt. Bis die Besucherzahlen auf das Niveau vor der Pandemie steigen, wird es vermutlich noch ein wenig dauern. Das Hotel und die Mannschaft sind gerüstet und freuen sich wieder die Gäste in einer der beliebtesten Städte Deutschlands betreuen zu können.

Text: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse

Fotos: Hotel Bayerischer Hof



Hotel Bayerischer Hof

Promenadeplatz 2-6 · 80333 München
Tel: 089 21 20-0 · www.bayerischerhof.de



DER SOMMER KANN KOMMEN

Mit den innovativen Weintemperierern von PrioVino

Es ist ein allzu bekanntes Szenario: Endlich ist der Sommer da! Man will draußen sein und die Sonne genießen. Man macht es sich mit seinem Lieblingswein auf der Terrasse oder im Garten gemütlich. Und anfangs schmeckt der wohltemperierte Wein aus dem Weinkühlschrank auch wunderbar. Aber bei 30 Grad im Schatten, dauert es nur wenige Minuten, bis der vorgekühlte Wein eine ungenießbare Temperatur erreicht hat. Auf dem Tisch wirkt der Rotwein schnell alkoholisch und marmeladig und im Eiskübel ist es für jeden aromatischen Weißwein eindeutig zu kalt.

Gerade in einem solchen Szenario setzt der PrioVino „Classic“ neue Akzente. Wie ein persönlicher Sommelier, hält er Wein über Stunden exakt auf Wunschtemperatur. Mit dem starken Akku und dem neuen Kühlerständer, sind dem Weingenuss keine Grenzen mehr gesetzt. Mobil und stabil, hält der „Classic“ jedem Gastgeber den Rücken frei. Als Bonus-Feature: alles bleibt schön trocken. Es gibt keine tropfenden Flaschen, keine herunterhängenden Etiketten und keine nassen Servietten. Für Sommelière und Weinexpertin Natalie Lumpf ist klar, dass ein edler Wein eine perfekte Trinktemperatur

verdient. „Mit PrioVino habe ich die ganze Zeit meinen Wein am Tisch optimal temperiert. Und das ist ein ganz anderes Trinkerlebnis. Da habe ich die Frucht und die Eleganz und die Tannine sind fein und geschliffen.“ Trotz allen Hightechs ist der PrioVino „Classic“ sehr leicht sowie denkbar einfach zu bedienen. Die Temperaturregelung erfolgt über Plus/Minus-Tasten in 1-Grad-Schritten und der Einstellbereich zwischen 5 und 20°C deckt das komplette Weinspektrum ab. Eine eigens programmierte Steuerung sorgt dafür, dass die gewünschte Temperatur schnell erreicht und, anders als bei handelsüblichen Weinkühlern, auch exakt gehalten wird. Bei Bedarf ist ein schneller Wechsel zwischen Temperaturen jederzeit möglich. Ein ausgeklügeltes Ab- und Zuluftsystem transportiert entstehende Wärme geräuscharm ab. So kann der „Classic“ problemlos direkt in der Nähe stehen - ganz ohne Störgefühl.

Mit seiner innovativen Technologie und exklusiven Design ist der PrioVino Classic ein Muss für jeden Weinliebhaber.

Weitere Informationen: www.priovino.com

Text & Fotos: Chhaya Krüger

30 °C im Schatten. 16 °C im Weinglas.

Perfekter Weingenuss an heißen Tagen – die **PrioVino Weintemperierer** machen's möglich. Dank innovativer Technologie temperieren sie Ihren Lieblingswein auf den Punkt. Über Stunden. Wo immer Sie wollen.



Die Vorteile des PrioVino Classic:

- Exakte Temperatur über Stunden
- Flexibel einsetzbar dank Akku-Betrieb
- Ohne Eis und tropfende Flaschen

Mehr Informationen und Bestellung unter
www.priovino.com und info@priovino.com.

PRIOVINO
BECAUSE TASTE MATTERS



INTERVIEW MIT MAXIMILIAN WILM

Maximilian Wilm, Betriebsleiter, Sommelier des Kinfelts Kitchen & Wine aus Hamburg, ist nicht nur bester Sommelier Deutschlands, er ist außerdem Gewinner des „Sommelier-Cups 2020“ des Deutschen Weininstituts (DWI)

Sie sind als ‚Bester Sommelier Deutschlands‘ ausgezeichnet worden – was ist seither passiert? Hat sich Ihr Leben verändert?

„Die ein oder andere Presseanfrage und Interviewanfrage gab es natürlich, aber im Großen und Ganzen hatte sich nichts geändert. Die größten Veränderungen kamen seitdem eher durch Corona und die beiden Lockdowns.“

Was war Ihre größte Herausforderung während des Wettbewerbs?

„Die größte Herausforderung war für mich die Sake Blindprobe im Finale. Von der Theorie habe ich natürlich einiges über Sake gelernt gehabt, aber bis dato nur sehr wenige Sake verkostet. Von daher musste ich mir einiges ableiten. Eine wichtige Regel in einem Wettbewerb ist: Auf jeden Fall etwas antworten. Vielleicht holt man ja mit ein wenig Glück ein paar Punkte.“

Hat es sich gelohnt bei dem Wettbewerb mit zu machen? Bieten Sie jetzt andere Dinge an als vorher?

„Persönlich kann ich nur jedem Kollegen empfehlen, an solchen Wettbewerben mit zu machen. Ich habe ja auch zweimal am Jeunes Sommeliers Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs teilgenommen und ihn 2017 auch gewonnen. Neben dem Wettbewerb finde ich auch den persönlichen Austausch mit den Kollegen während der Wettbewerbe sehr schön und wichtig. Ich habe einige gute Freunde, welche ich bei Wettbewerben im In- und Ausland kennen gelernt habe und mit denen ich regelmäßig Kontakt habe.“

Welche Zielgruppen möchten Sie mit Ihrem Konzept ansprechen?

Wir sind der ideale Ort für Menschen, die Ruhe und Entspannung suchen und das Kulinarische genießen wollen. Bei uns können sie einfach eine gute Zeit verbringen.“

Warum haben Sie den schönsten Beruf der Welt gewählt?

„Ich habe mit 14 Jahren ein Praktikum in einem 4 Sterne Hotel in meiner fränkischen Heimat Bad Brückenau gemacht und hab mich sofort in die Gastronomie und Hotellerie verliebt. Mit 16 Jahren begann ich meine Ausbildung zum Restaurantfachmann, da für mich von Anfang an feststand, dass ich im Restaurant und nicht an der Rezeption oder im Housekeeping arbeiten möchte.

Die Gäste im Restaurant zu verwöhnen und mit tollen Kombinationen aus Speisen und Wein zu begeistern, hat mir von Beginn an Spaß gemacht und tut es noch heute. Aber auch jeden Tag aufs Neue mein Team zu führen und mein Wissen zu teilen, macht den Beruf Sommelier für mich zum schönsten Beruf der Welt. Diesen Beruf möchte ich noch sehr lange ausüben.“

Mit welcher Weinregion arbeiten Sie am liebsten und warum?

„Ich habe eine große Vorliebe für südafrikanische Weine. Setze diese auch gerne in meinen Weinbegleitungen ein. Südafrika hat eine lange Weinbautradition und bietet viele Schätze. Unbekannte Rebsorten, junge, kreative Winzer und eine große Aromavielfalt und häufig auch noch sehr angenehm von den Preisen.

Sonst bin ich eigentlich sehr offen und serviere gerne Weine aus der ganzen Welt. Hauptsache der Wein ist spannend, schmeckt und passt zum Essen.“

Wie gehen Sie vor, um den perfekten Wein für ein Gericht auszuwählen?

„Es ist natürlich essentiell das Gericht zu probieren. Ohne das wird es schwierig. Ich arbeite gerne mit Gegensätzen. Süße vs. Schärfe, Säure vs. Cremigkeit usw. Es darf aber auch gerne ungewöhnlich sein. Eine Kombination, an welche ich mich immer

wieder gerne erinnere, war: Entenleberparfait mit Kaffeearomen und Kirschen, dazu einen gekühlten Beaujolais Village. Ungewöhnlich aber fantastisch. Das Gericht war damals der 1. Gang im Menü und es gab direkt Rotwein. Alle klassischen Leber-Begleiter wie Sauternes, Port, Tokajer oder Auslesen haben nicht funktioniert. Wir haben bestimmt 20-30 Weine geöffnet und nichts hat gepasst. Dann kam mir der Beaujolais in den Kopf. Dieser passte wie die Faust aufs Auge.“

In welcher Weinregion würden Sie jedem einen Besuch empfehlen und warum?

„Eine Reise an die Mosel empfehle ich jedem Weinliebhaber. Landschaftlich schön, tolle Restaurants und grandiose Weingüter. Schon die Römer haben an der Mosel Wein angepflanzt. Muss also damals schon ganz schön gewesen sein und das ist es noch immer.“

Ein kulinarisches Erlebnis, das jeder einmal gemacht haben sollte....

„Da ich auch in meiner Freizeit gutes Essen und ein leckeres Tröpfchen zu schätzen weiß, hatte ich glaube schon das ein oder andere beeindruckende kulinarische Erlebnis. Eines da speziell zu Bennen ist schwierig. Was ich jedem empfehlen kann: Immer lokale Spezialitäten probieren am besten in Kombination mit lokalem Wein. Ich denke an viele tolle Erlebnisse wie Zicklein aus dem Ofen im Ribera del Duero, frische Flusskrebse in Schleswig-Holstein oder beeindruckende Steaks in New York City zurück. Ich erinnere mich gerne an jedes Einzelne und empfehle einfach jedem kulinarisch Verrücktem so viel wie möglich zu probieren.“

Fragen: Karin Deters, Chargée de Presse d'Allemagne

Foto: Volker Wenzlawski



DER BERUF DES SOMMELIER:

Reiseleiter durch die Welt des Genusses.

Ein Sommelier ist weit mehr als der Restaurantmitarbeiter, der die Weinflaschen entkorkt. Er begleitet seine Gäste durch den Mittag oder den Abend. Wie ein Reiseleiter führt er sie dorthin, wo es besonders schön und spannend ist, erkennt ihre Bedürfnisse, erklärt, wo eine Erklärung gewünscht ist und schweigt dezent im Hintergrund, wenn dies angebracht ist.

Der Sommelier treibt den Genuss im Restaurant auf die Spitze, macht ein Essen zu einem echten Erlebnis. Er arbeitet eng mit der Küche zusammen, kennt die aktuellen Speisen und ihre Zubereitung. Dazu wählt er die optimalen Getränke aus, das muss nicht immer nur Wein sein. Er kennt sich bei Bier, Spirituosen, Kaffee, Tee, Wasser, Saft und sogar Zigarren ebenso gut aus.

Begriffsdefinition

Gerade in der heutigen Zeit, in der sogenannte "Fach-Sommeliers" an allen Ecken auftauchen, ist es umso wichtiger, den Begriff "Sommelier" genauer zu definieren. Nicht jeder für sich, sondern international und anerkannt. In Zusammenarbeit mit dem Sommelier-Weltverband A.S.I. und der OIV, der internationalen

Organisation für Rebe und Wein, ist diese Definition erstellt worden: Ein Sommelier ist eine Fachkraft, die im Weinbau- und Önologie sowie Gastronomiesektor (Restaurants, Weinstuben), Weinkellereien und anderen Vertriebsstellen, in denen Getränke auf beruflich-fachlicher Ebene empfohlen und serviert werden tätig ist. Sein Handlungsbereich ist der Weinservice in der Gastronomie oder im Weinhandel und die fachliche Beratung der Akteure des Weinsektors. um eine ansprechende Produktpräsentation und einen angemessenen Produktservice zu gewährleisten.

Der Sommelier muss eine berufsqualifizierende oder zertifizierte Ausbildung abgeschlossen haben, die der Rolle, der Definition und den Kompetenzen entspricht, die in vorliegender Resolution festgelegt sind. (Quelle: Resolution OIV-ECO 474-2014)

Was braucht es, um Sommelier zu sein?

Natürlich eine gute Nase. Die geschmacklichen Nuancen von Wein und allen anderen Getränken sind ihm bestens vertraut. So kann er Essen und Wein



perfekt zusammenbringen. Er kennt sich in der Welt aus. Er weiß über die Herstellung von Portwein ebenso charmant zu plaudern wie über die Rebsortenzusammensetzung in einem Châteauneuf-du-Pape.

Aber das ist nicht alles. Ein Sommelier hat dieses gewisse Etwas ... Er erkennt Wünsche seiner Gäste, bevor diese sie aussprechen. Er behandelt jeden Gast so, wie er es mit seinen Freunden tun würde. Er hat Freude daran, sein Wissen weiter zu geben und sich ständig fortzubilden.

Wie wird man Sommelier?

Ein Sommelier muss zunächst verstehen, wie ein Restaurant funktioniert, wie die Arbeitsabläufe sind. Deshalb macht man am besten zunächst eine Ausbildung zum Restaurantfachmann oder zur Restaurantfachfrau. Praktika in Restaurants mit gutem Weinsortiment im In- oder Ausland sind auch empfehlenswert. Im Anschluss empfiehlt sich die Weiterbildung zum Sommelier. Dafür gibt es in Deutschland und im Ausland verschiedene Möglichkeiten.

Text: Sommelier Union Deutschland e.V.

ÜBER DIE SOMMELIER UNION DEUTSCHLAND E.V.

Die Sommelier-Union Deutschland e.V. ist der führende Fachverband der Sommeliers und ein eng verknüpftes Netzwerk von Profis und Nachwuchskräften aus Gastronomie, Hotellerie sowie dem Weinfachhandel. Der Verband vertritt die deutschen Sommeliers auf internationaler Ebene im Weltverband der Sommeliers, der A.S.I.. Seit seiner Gründung im Jahr 1976 bieten die Sommelier Union Weinexperten eine Plattform für Information, Erfahrungsaustausch und Weiterbildung für Profis. Der Verband ist unabhängig und als Interessengemeinschaft allein der Sache verpflichtet.

Sommelier und Berater Peer F. Holm ist seit Mai 2017 Präsident der Organisation. Er arbeitet mit seinem Team daran, das vielseitige Berufsbild des Sommeliers nach außen zu tragen und den Nachwuchs zu fördern.

„Unser Beruf ist vor allem extrem vielschichtig. Wir konzentrieren uns keinesfalls nur auf den Wein, sondern beschäftigen uns auch intensiv mit anderen Getränken, wie Sake, Cognac, Bier oder auch Säften, Tees und Kaffee. Das setzt voraus, dass wir uns auch in der Tiefe mit diesen Themen befassen müssen. Vom irischen IPA über chinesischen Cabernet Sauvignon bis zum argentinischen Aguardiente ist die Welt der Getränke bunt und sehr spannend. Deshalb haben wir in unserem Beruf auch immer wieder das Glück, durch die Welt reisen zu können, um Weinregionen, Destillieren oder Brauereien kennenzulernen. Das macht mir persönlich viel Spaß, weil die regionaltypischen Getränke einem vieles über die jeweilige Kultur und die Menschen verraten. Am Ende leben wir Sommeliers von den aufregenden Geschichten, die wir entweder selbst erlebt oder auf unseren Reisen durch intensive Gespräche mit Produzenten aufgeschnappt haben. Wir sind Geschichtenerzähler – im Einzelhandel bei der Kundenberatung oder am Tisch im Gespräch mit einem Gast.“

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.sommelier-union.de



MASTER OF WINE ODER MASTER SOMMELIER

Wer sind eigentlich die kompetentesten Experten für Wein? Weinfreund Jürgen Overheid beantwortet uns diese Frage mit einer Zusicherung: Einem Master of Wine oder Master Sommelier ist getrost zu vertrauen.

Wein ist nicht nur Leidenschaft und Genuss, nicht nur Spaß mit Freunden und ein ungemein spannendes Metier. Wein ist auch Geschäft. So braucht es ganz simpel neben Herstellern wie Winzern und Genossenschaften ebenso Profis für den Weinhandel und sogar für das Verkosten, also das Beschreiben und Bewerten von Weinen. Nicht zuletzt die Sommeliers in den Spitzenrestaurants sind Profis, die vom Wein leben. So weit, so gut. Aber wie steht es denn mit dem Sommelier und seiner Ausbildung? Und was hat es mit diesem ominösen Master of Wine auf sich? Wie erlangt man überhaupt den Titel eines Master Sommeliers oder gar Master of Wine?

Master of Wine: elitäres England

Für wen nur das Beste zählt, der landet zwangsläufig beim Institute of Masters of Wine in London. Das „Institut“ ist die Top-Adresse, wenn es um die höheren Weihen in der Weinbranche geht. Ohne Übertreibung zelebriert man dort die anspruchsvollste und umfassendste Ausbildung im gesamten Weinbusiness. Neun von Zehn, die

die Ausbildung beginnen, schaffen es nicht zum begehrten Titel eines Master of Wine (MW). Selbst von den wenigen Kandidaten, die bis zur letzten Prüfung kommen, schafft es nur einer von vier. Zur Veranschaulichung: Mit nicht einmal 400 Master of Wine ist der Club ähnlich elitär wie jener der lebenden Nobelpreisträger. In Deutschland sind es lediglich acht Personen, die den hart erworbenen Titel führen.

Das hat auch seine historischen Gründe. Erst seit 1987 lässt das 1955 gegründete Institute of Masters of Wine überhaupt Nicht-Briten zum Studium zu. Beginnend 1983 war es überhaupt möglich, dass auch Profis der schreibenden Zunft, sich dem Studium unterziehen. Zu den raren, die es auch tatsächlich geschafft haben, zählt übrigens Jancis Robinson. Sie ist die erste Person überhaupt, die weder Erzeuger noch Händler ist, und dennoch den Titel erlangt hat. Bereits die Anforderung für die Zulassung ist hoch. So muss man nicht nur eine Ausbildung und mindestens drei Jahre Berufserfahrung in der

Branche nachweisen. Damit nicht genug, ist auch eine persönliche Empfehlung eines Master of Wine oder eines Grand Seigneurs der Branche vonnöten. Die Ausbildung folgt zu großen Teilen im Selbststudium. Präsenz- und Prüfungsphasen in einem der weltweit nur sechs Standorte gehören ebenso dazu. Erst seit 2018 wird eines der einwöchigen Seminare auch in Deutschland, nämlich in Neustadt/Pfalz angeboten. Beim Master of Wine geht es aber nicht nur um Önologie, um Weinanbau und die Technik im Keller. Betriebswirtschaftliche Themen wie Marketing und Vertrieb, aber auch das engere Thema der Weinqualität finden sich ebenfalls im Studienplan. Ein Master of Wine ist also weit mehr als jemand, der professionell Wein verkosten kann. Aber das kann er oder sie – immerhin ein Drittel der MW ist bereits weiblich – natürlich auch. So müssen bei einer Prüfung zwölf blind verkostete Weine perfekt beschrieben und genau identifiziert werden – und das an drei aufeinander folgenden Tagen.

Master Sommelier: Weintipps als Profession

Aber auch als Master Sommelier ist man ganz vorne dabei in Sachen Wein-Expertise, denn hier ist das Verkosten die eigentliche Stärke. Während der Master of Wine sehr umfassend, mitunter auch theoretisch ausgebildet wird, handelt es sich beim Master Sommelier eher um die „angewandten Wissenschaftler“ des Beschreibens und Bewertens, aber auch Empfehlers von Wein. Zum Titel eines Master Sommeliers führt eine vierstufige, gleichfalls sehr intensive und anspruchsvolle Ausbildung. Die Praxisanteile sind größer und schließen auch Schaumweine, Bier und Spirituosen mit ein. Doch das Empfehlen ist der eigentliche Clou und die oft ausgeübte Profession der Top-Sommeliers. Wer in Weinmagazinen blättert oder Weintipps in anderen Medien konsultiert, wird immer wieder auf eine Master Sommelier stoßen.

Auch die Voraussetzungen, um zur Master Sommelier-Ausbildung zugelassen zu werden, sind nicht ohne. Nachweislich professionelle Erfahrung im Metier von mehreren Jahren ist nur eine Hürde für ambitionierte Amateure. Geht es also auch eine Nummer kleiner? Schließlich ist noch kein Master of Wine oder Master Sommelier vom Himmel gefallen! Eine Möglichkeit, zu höheren Weinehren zu kommen, sei daher noch ergänzt.

WSET: Nachwuchsförderung auf hohem Niveau

Ogleich England nicht unbedingt mit beachtenswerten Weinregionen glänzen kann, die Top-Destination in Sachen Qualifizierung und Weinwissen ist und bleibt London. Denn auch der Wine & Spirit Education Trust – kurz WSET – hat dort seine Heimat. So ist beispielsweise Level 4 der WSET-Ausbildung eine anerkannte Möglichkeit, mit dem Master of Wine weiterzumachen. Aber insbesondere die WSET Level 3 und 4 sind nicht zu unterschätzen – selbst passionierte Weinfreunde mit etwas Ahnung können diese Ausbildung nicht einfach so nebenbei absolvieren. Wie der Name schon andeutet, geht es bei dem WSET-Programm nicht nur um Wein, sondern auch um Schaumwein, verstärkte Weine und Spirituosen sowie seit einigen Jahren auch um Sake, den japanischen Reiswein. Die Ausbildung erfolgt in Zusammenarbeit mit Institutionen wie der Deutschen Hotelakademie und anderen Anbietern. Die Prüfungsaufgaben sind für alle gleich, und erfahren vorab die Behandlung eines Staatsgeheimnisses.

Das führt zurück zum Einstieg in diesen Magazin-Bericht. Manchmal ist Wein eben doch nur Leidenschaft und Genuss, nur Spaß mit Freunden und ein ungemein spannendes Metier. Und das ist auch gut so!

Text: Weinfreunde | Fotos: Adobe Stock



DAS WEIN-AROMARAD

Das komplette Genusserlebnis lässt sich mit Hilfe des Wein-Aromarads gut beschreiben. Wein genießen kann sicherlich jeder, aber kaum jemand ist darin geübt, seine Wahrnehmungen dabei in Worte zu fassen. Und genau dabei kann das Aromarad helfen

GESCHMACK UND GERUCH:

Volles Genusserlebnis Genuss - insbesondere der von Wein - spielt sich nicht nur auf der Zunge ab, sondern ganz wesentlich auch in der Nase. Wollen wir die Bedeutung des Schmeckens und Riechens vergleichen, so liefert der Geschmack ein Grundmuster und informiert über die Harmonie des Weines. Demgegenüber vermittelt der Geruch dessen Vielfalt und unendliche Feinheiten. Die Geschmacksknospen der Zunge lassen uns die vier Geschmacksrichtungen süß, sauer, bitter und salzig erkennen.

Im Geruch hingegen offenbaren sich über tausend Geruchsnuancen, von denen die wichtigsten für deutsche Weine im Aromarad zu finden sind.

Das komplette Genusserlebnis bilden Geschmack und Geruch aber erst gemeinsam. Beim Schmecken des Weines treten, durch ausgiebiges Schlürfen unterstützt, die Aromastoffe in die Atemluft und beim Ausatmen zwangsläufig in die Nase. Hier entscheidet sich erst, ob der Wein fruchtig oder blumig schmeckt. Wie wichtig dieser sogenannte retronasale Geruch während des Schmeckens ist, kann jeder bei einem Schnupfen feststellen, wenn selbst die Liebesspeise plötzlich fad schmeckt, da der Zugang zum Geruchssinn für die Aromastoffe blockiert ist.

WIE VERKOSTE ICH MIT DEM AROMARAD?

Das Aromarad für Weiß- und Rotweine untergliedert sich in sieben Segmente, die den Geruch beschreiben, sowie eines für den Geschmackseindruck. Der

Duft wird zunächst allgemein eingegrenzt (innerer Kreis) und dann genauer umrissen (äußerer Kreis). So können Sie also beim ersten Riechen unter Fruchtig riechen, dass ihr Wein nach einer Beere duftet. Durch ein intensiveres Riechen können Sie dann feststellen, ob es sich eher um Holunder oder Johannisbeere handelt oder auch nach beiden riecht.

Aus den einzelnen Aromen eines Weines können Sie auch Schlüsse auf seine Rebsorte und das Anbaugelände ziehen. So erinnert ein Riesling oft an reife Äpfel oder saftige Pfirsiche, während ein Grauburgunder eher nach Birne und Ananas duftet.

Mit dem Aromarad können Sie kulinarische Genüsse aufeinander abstimmen. So ist zum Beispiel leicht einsichtig, dass ein nach süßen Gewürzen duftender Gewürztraminer sehr gut zu exotischen Speisen passt. Das Schöne dabei ist, dass mit dem neuen Wissen jeder den Ausführungen der Experten folgen kann. Und so wird über kurz oder lang aus jedem ein echter Genießer.

Das Aromarad ist im shop.deutscheweine.de erhältlich. Es liefert Einordnungen und Beschreibungen, die nach sorgfältiger Verkostung einer breiten Palette deutscher Weiß- und Rotweine erstellt wurden. Dabei haben insbesondere Experten und Weinkenner des Bundes Deutscher Oenologen ihr Wissen und ihre Erfahrung beigesteuert. So fällt es leichter, den Genuss nicht nur zu erleben, sondern auch mitzuteilen.

Text: Deutsches Weininstitut GmbH

WEIN IST ZU VIELFÄLTIG, UM IHN MIT WENIGEN WORTEN ZU BESCHREIBEN!

Das Faszinierendste am Wein ist seine große geschmackliche Vielfalt. Das Aroma deutscher Weißweine erinnert an viele Früchte, Blumen und Gewürze, die wir aus dem täglichen Leben kennen. Das vom Bund Deutscher Önologen entwickelte Aromarad hilft Ihnen dabei, Ihre Sinneseindrücke beim Riechen und Schmecken treffend in Worte zu fassen. Viel Spaß dabei!

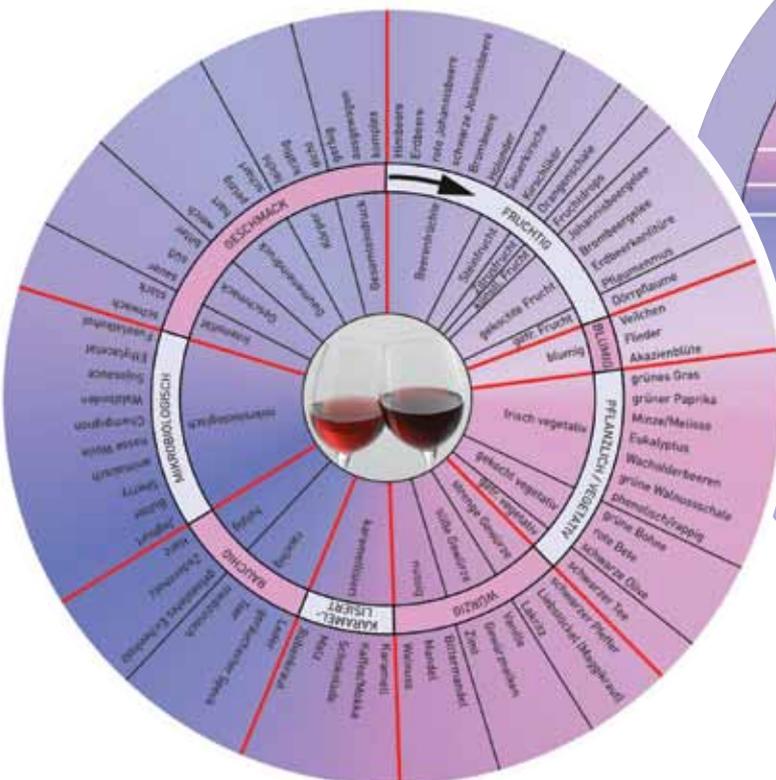
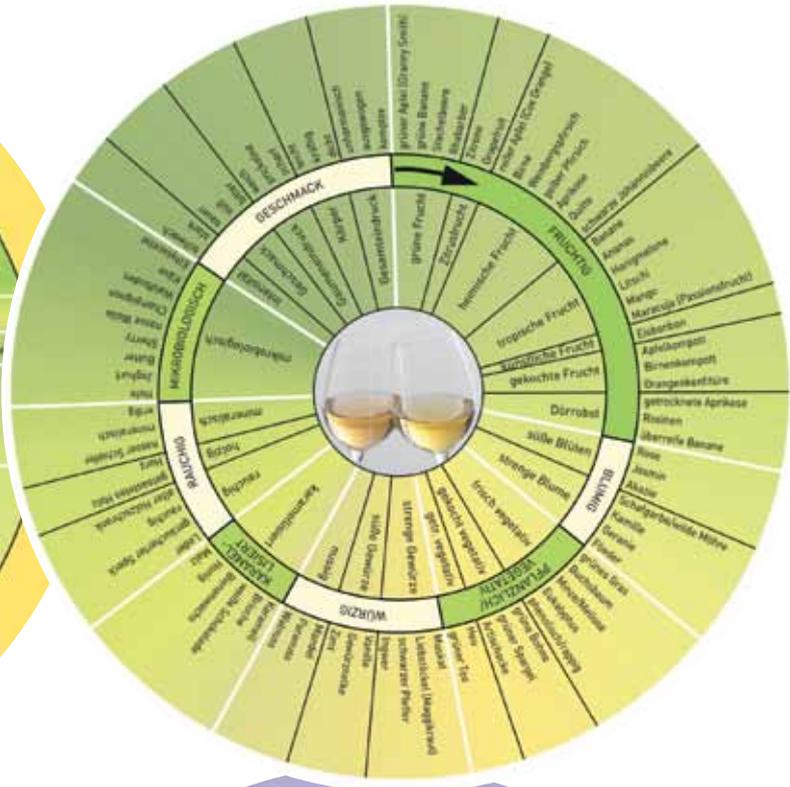
TREFFENDE AROMABESCHREIBUNGEN FÜR DEUTSCHE WEISSWEINE

Riesling	Blauer Silvaner (Blauer Silvaner)	Silvaner	Grauburgunder	Weißburgunder	edelsüße Weine
Weinbergpfirsich Apfel Grapefruit Rosenblüte Honig frisches Gras	grüner Apfel Zitrone schwarze Johannisbeere Geranie Muskatnuss Litschi	Süßholzwurzel Birnne Heu Artischocke Minze Rauch	Birne Ananas Karamell Honey Brioche	Aprikose Zitrone Banane grüne Bohne Süßholz Vanille	Honig Karamell Aprikose Pflaume Mango Resine

ZUM GEBRAUCH DES WEIN-AROMARADES FÜR WEISSWEINE

Das Weißwein-Aromarad ist in 8 Segmente aufgeteilt, die im inneren Kreis in 25 übergeordnete Geruchs- und Geschmacksnoten aufgliedert sind. Mit den Begriffen des inneren Kreises treffen Sie eine Vorentscheidung, die Sie anhand der 91 Geruchs- und Geschmacksnuancen des äußeren Kreises genauer beschreiben können. Die hier vorgegebenen Begriffe sollen aber nur eine Anregung sein. Nutzen Sie Ihre eigene Phantasie und Ihr eigenes Vorstellungsvermögen, um Ihre Geruchs- und Geschmackseindrücke noch treffender zu beschreiben. Werden Sie ein echter Kenner deutscher Weine.

© Deutsches Weininstitut, Mainz
Entwicklung: Prof. Dr. Ulrich Fischer,
Bund Deutscher Önologen,
A.C. Noble UC Davis, USA



WEIN IST ZU VIELFÄLTIG, UM IHN MIT WENIGEN WORTEN ZU BESCHREIBEN!

Das Faszinierendste am Wein ist seine große geschmackliche Vielfalt. Das Aroma deutscher Rotweine erinnert an viele Früchte, Blumen und Gewürze, die wir aus dem täglichen Leben kennen. Das vom Bund Deutscher Önologen entwickelte Aromarad hilft Ihnen dabei, Ihre Sinneseindrücke beim Riechen und Schmecken treffend in Worte zu fassen. Viel Spaß dabei!

TREFFENDE AROMABESCHREIBUNGEN FÜR DEUTSCHE ROTWEINE

Spätburgunder	Portugieser	Gürteldeiler	Schwarzriesling	Lemberger	Tröslinger
Erdbeere Süßholzwurzel Brombeere Veilchen Rauch Leder Vanille	rote Johannisbeere Sauerholzwurzel Himbeere schwarzer Pfeffer Wacholderbeere	Sauerholzwurzel Brombeere schwarze Johannisbeere grüner Pfeffer Vanille	Süßholzwurzel Erdbeere Orange getrocknete Pflaume Rauch	schwarze Johannisbeere Brombeere Sauerholzwurzel Fruchttraps grüner Pfeffer Wacholderbeere	Fruchttraps rote Johannisbeere Sauerholzwurzel Zitrone grüne Bohne

ZUM GEBRAUCH DES WEIN-AROMARADES FÜR ROTWEINE

Das Rotwein-Aromarad ist in 8 Segmente aufgeteilt, die im inneren Kreis in 22 übergeordnete Geruchs- und Geschmacksnoten aufgliedert sind. Mit den Begriffen des inneren Kreises treffen Sie eine Vorentscheidung, die Sie anhand der 75 Geruchs- und Geschmacksnuancen des äußeren Kreises genauer beschreiben können. Die hier vorgegebenen Begriffe sollen aber nur eine Anregung sein. Nutzen Sie Ihre eigene Phantasie und Ihr eigenes Vorstellungsvermögen, um Ihre Geruchs- und Geschmackseindrücke noch treffender zu beschreiben. Werden Sie ein echter Kenner deutscher Weine.

© Deutsches Weininstitut, Mainz
Entwicklung: Prof. Dr. Ulrich Fischer,
Bund Deutscher Önologen,
A.C. Noble UC Davis, USA



DAS DEUTSCHE WEININSTITUT IM PROFIL

Das Deutsche Weininstitut (DWI) ist die zentrale Kommunikations- und Marketingorganisation der deutschen Weinwirtschaft. Kernaufgabe des DWI ist es, die Qualität und den Absatz von Weinen aus den deutschen Anbaugebieten durch wettbewerbsneutrale Marketingmaßnahmen im In- und Ausland zu fördern.

Hierzu zählen im wesentlichen Marktforschung und -berichterstattung, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, die Durchführung von Imagekampagnen inklusive entsprechender Veranstaltungen, die Beteiligung an nationalen und internationalen Messen sowie die Organisation von Weinpräsentationen und Veranstaltungen gemeinsam mit deutschen Erzeugern in aller Welt. Ergänzend informiert das DWI unter www.deutsche-weine.de, auf Homepages in den jeweiligen Landessprachen, in Podcasts, einer eigens entwickelten App und auf diversen Social Media-Kanälen umfassend über die Weine aus den deutschen Anbaugebieten. Zudem gibt das DWI Informationsbroschüren, regelmäßige Informationsdienste, Publikationen und Werbematerialien heraus, führt Schulungen und Seminare insbesondere für Vertreter aus Gastronomie und Handel durch und berät die Weinwirtschaft in Fragen der Absatzförderung im In- und Ausland. Im DWI mit Sitz in Bodenheim bei Mainz engagieren sich unter der Leitung der Geschäftsführerin Monika Reule derzeit rund 45 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für die Belange der deutschen Weinwirtschaft. Hinzu kommen die „Informationsbüros für deutschen Wein“ in den

wichtigsten Auslandsmärkten für den deutschen Weinexport. Derzeit ist das DWI auf insgesamt 15 internationalen Märkten aktiv: Belgien, China, Dänemark, Finnland, Großbritannien, Japan, Kanada, Niederlande, Norwegen, Polen, Russland, Schweden Schweiz, Tschechien und USA. Einen wichtigen Teil der Arbeit des DWI stellt auch die Förderung der Qualität für Weine aus den 13 deutschen Anbaugebieten durch Unterstützung von Qualitätswettbewerben und wissenschaftlicher Forschung dar. So unterstützt Deutsche Weininstitut beispielsweise die Arbeit der Deutschen Weinakademie (DWA), die sich mit den wissenschaftlichen, rechtlichen und gesellschaftspolitischen Aspekten eines moderaten Weinkonsums beschäftigt. Die DWA fördert zudem wissenschaftliche Forschungen, sammelt Daten, wertet sie aus und kommuniziert auf vielfältige Weise.

RECHTSGRUNDLAGE

Das Deutsche Weininstitut wurde als privatwirtschaftliche Initiative in der Rechtsform einer GmbH im Jahr 1949 als „Deutsche Weinwerbung“ gegründet. Alleiniger Gesellschafter ist der Deutsche Weinfonds (DWF). Die Geschäftstätigkeit des DWI wird über den DWF sichergestellt. Der DWF arbeitet als Anstalt des öffentlichen Rechts auf der Grundlage des deutschen Weingesetzes. Er wird von der Weinwirtschaft getragen und steht unter der Rechtsaufsicht des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft.

Text: Deutsches Weininstitut GmbH | Foto: Adobe Stock



JUNGE WINZERINNEN

Es ist noch gar nicht so lange her, da stellte man sich als Winzer einen wettergegerbten Landwirt mit verkrusteten Gummistiefeln vor...

Heute treffen Sie immer mehr auf junge Frauen, beispielsweise Jahrgang 1980, bildhübsch die ein eigenes Weingut führen und oftmals ihr Diplom für Weinbau und Önologie gemacht haben. Auf der berühmten Weinbauschule Geisenheim studieren heute nahezu genauso viele Frauen wie Männer. In Portugal spricht man sogar von der Rosenrevolution, will heißen dass in Porto mehr Damen als Herren das Studium wahrnehmen.

Bestes Beispiel ist Franziska Schätzle vom Weingut Schätzle in Schelingen. Die aufgeweckte 29jährige studierte von 2004 bis 2008 Oenologie an der Weinbaufachschule Geisenheim, und während dieser Zeit sammelte sie auch praktische Erfahrungen im Burgund, in Spanien und Neuseeland. Anschließend errang sie als erste Dame den Titel „Jungwinzer des Jahres“. Bevor sie letzten August ganz im elterlichen Weingut einstieg, war sie tätig beim Verband der Deutschen Prädikatsweingüter. Mittlerweile hat sich am Kaiserstuhl alles perfekt eingespielt und am 04.04.2014 kam gerade ihre zweite Tochter zur Welt. Ich kann Ihnen nur empfehlen, probieren Sie unbedingt ihre Burgunderweine. Schon der Chardonnay Kabinett trocken ist so fein, geschliffen, untermalt mit einer Fruchtigkeit, an Birnen, Litschi und Orangen erinnernd. Kraftvoller und extrem lang im Nachhall sind ihr Grauburgunder und Spätburgunder „Schatz vom Vulkan“. Letzterer wird mit einer krossen Ente aus dem Ofen zu einem unvergesslichen Erlebnis! Genauso begeistert sind Elfriede und Hans-Peter Trautwein, dass Ihre Tochter Anne-Christin Trautwein nach Ihrem Weinbau- und Önologiestudium in Geisenheim 2011 ebenfalls in das elterliche Weingut in Bahlingen einstieg. Die junge sympathische Winzerin sammelte,

wie die jungen Leute es heute so fast selbstverständlich machen, Erfahrungen in Australien, Burgund und bei namhaften Winzern in Deutschland. Mittlerweile baut sie Hand in Hand mit ihrem Vater die Weine aus. Schon 1980 stellten die Eltern im Weingut auf Biologischen Weinbau um. Seit 2004 sind sie sogar Demeter zertifiziert und bearbeiten Ihre Weinberge Biodynamisch. Ihre Burgunderweine, wie Weissburgunder, Chardonnay oder Spätburgunder sind nicht nur für ihre Bekömmlichkeit, sondern auch für ihre Langlebigkeit bekannt. Am Kaiserstuhl rühmen sie sich schon immer mit ihren kraftvollen und geschmeidigen Burgunderweinen. Selbst die weißen Burgunderweine können Sie bei Trautweins auch mal fünf Jahre reifen lassen.

„Winzerin aus Leidenschaft“ passt für Monika Bähr aus Oberkirch wie die Faust aufs Auge. Ursprünglich erlernte Monika den Beruf der Erzieherin, und arbeitete auch drei Jahre lang im Beruf. Bis sie dann den Wein für sich entdeckte. Das war dann so intensiv, dass sie auf den Beruf der Winzerin umsattelte. Der Meistertitel folgte und viele kennen sie noch aus ihrer Zeit als Badische Weinkönigin. In Japan und Moskau war man begeistert, nicht nur eine so eloquente Fachfrau kennenzulernen, Monika ist dazu auch noch bildhübsch mit ihren langen dunklen Haaren und dunklen Augen. Ihren Mann konnte sie überzeugen, dass auch er heute im Weingut mitarbeitet. Ideal, da auch sie in diesem Jahr ihr zweites Kind bekommen haben. Monika wird vor allem für ihre excellenten Rieslinge und Graue Burgunder sehr geschätzt. Obendrein brennt sie auch hervorragende Obstbrände.

Text: Natalie Lumpp, Grand Echanson d'Allemagne



VDP BRINGT SEKT STATUT AUF DEN WEG

Nicht weil Sekt ein Trendthema ist, nein, Deutsche Schaumweinerzeugende - die Krugs, Bollingers, Mumms, und wie sie alle hießen - waren einmal tonangebend in Europa und maßgeblich an der Entwicklung von Schaumweinen auch in der Champagne beteiligt.

An diese Tradition knüpfen die VDP.Prädikatsweingüter an und manifestieren mit ihrem VDP. SEKT.STATUT die Produktion hochwertigster und handgemachter Sekte in ihren Reihen.

Eines ist jedoch gewiss: große Sekte brauchen Zeit – allein schon aufgrund des langen Hefelagers. Dasselbe gilt für die Entwicklung eines solchen Statuts. So wurde in den vergangenen zwei Jahren intensiv an der Einführung und Weiterentwicklung dieser Offensive gearbeitet – wohlwissend, dass dieser Prozess stetiges Lernen und Feinjustieren erfordert. Der erste Schritt ist jedoch gemacht. Das in diesem Jahr verabschiedete VDP.SEKT.STATUT überträgt den hohen Qualitätsanspruch, den der Verband an seine Weine anlegt, auch auf die Herstellung von Schaumwein. Es ermöglicht, dass die Qualität und der Stellenwert der Sekte im VDP klar erkennbar sind. Nur Sekte, die die strengen Qualitätskriterien und Prüfungen durchlaufen, ähnlich der strikten Regularien der Champagne, dürfen mit dem VDP.Sektsiegel ausgezeichnet werden. Parallel wird es vorerst auch weiterhin Sekte mit dem VDP.Adler, ohne aber das Siegel, geben.

Die traditionelle Flaschengärung ist für VDP.SEKT und VDP.SEKT.PRESTIGE® obligatorisch. Jahrgangssekte

müssen mindestens 24 Monate (VDP.SEKT) bzw. 36 Monate (VDP.SEKT.PRESTIGE®) auf der Hefe liegen. Große Sekte dürfen auch viel länger reifen. Für die Erzeugung der Sekt-Grundweine gelten die strengen Erzeugungsrichtlinien des VDP. Zusätzliche Sektparameter werden in einem eigenen VDP.Lastenheft geregelt. So darf zum Beispiel nach dem VDP.SEKT.STATUT erzeugter Sekt nur aus dafür geeigneten, gutseigenen Weinbergen stammen. Diese werden vom Anschnitt bis hin zur – für Schaumwein traditionell frühen – Lese entsprechend gepflegt und grundsätzlich von Hand gelesen. Die Rebsorten für VDP.SEKT und VDP.SEKT.PRESTIGE® definiert jede Region individuell, klassischerweise sind das Riesling und die Burgundersorten, ergänzt um regionale Klassiker. Aus der Erkenntnis heraus, dass eine wie beim Wein allein auf Herkunft setzende Sektklassifikation der Bandbreite deutscher Spitzensekte nicht immer gerecht wird, bereichern Rebsorten- und Lagencuvées das Spektrum der Sekte im VDP.

Damit das VDP.Sektsiegel nur mit höchster Qualität belegt wird, wurden Sektprüfer*innen im VDP geschult, die bei der Anerkennungsprobe die Verantwortung für den hohen Qualitätsanspruch tragen. In den vergangenen Monaten wurden von ihnen Sekte geprüft, die schon bald mit dem neuen Siegel gekennzeichnet sind und als erste Paradebeispiele das neue Statut vorstellen werden. Im Rahmen der VDP.Weinbörse 2021 in Mainz wird die internationale Weinwelt die Möglichkeit haben, das Statut im Zuge einer Schaumwein-Masterclass intensiv kennenzulernen.

„Mit dem VDP.SEKT.STATUT starten wir eine Qualitätsoffensive für deutschen Sekt. Unsere strikten Qualitätskriterien entsprechen höchsten internationalen Anforderungen. Das Statut ermöglicht, dass sich unsere Weingüter kontinuierlich fortentwickeln. Uns geht es darum mit dem Sektsiegel Leuchtturmsekte auszuzeichnen, die zu den großen Schaumweinen der Welt zählen“, hält VDP.Präsident Steffen Christmann fest. „Mit unserem VDP.SEKT.STATUT wollen wir Weinliebhaber*innen in Deutschland und international einen Qualitätskompass an die Hand geben, der ihnen am Weinregal hilft, sich angesichts des breiten Angebotes im Schaumweibereich zu orientieren.“

Text: vdp | Foto: © VDP by Peter Bender

VDP.SEKT STATUT		
	VDP.SEKT	VDP.SEKT.PRESTIGE®
Herstellung	traditionelle Flaschengärung	
Lagerzeit ab Hefelager	mind. 15 Monate	mind. 36 Monate
Jahrgang	Jahrgangssekt mind. 24 Monate Lagerzeit Jahrgang fakultativ	Jahrgangssekt mind. 36 Monate Lagerzeit
Cuveés	Rebsorten und Lagencuveés möglich	
Nähere Bezeichnung (fakultativ)	Ortsangabe	Lagenangabe
Prämisse Erzeugung	Trauben aus eigener Erzeugung	
Rebsorten	Regionaltypische Rebsorten	
Leseart	ausschließlich Handlese	
Kellern	Ganztraubenpressung	
Sektprüfung	Anerkennungsprobe durch Fachkommission	



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

DER VDP.

Der Verband Deutscher Prädikatsweingüter e.V. (VDP) ist die älteste nationale Vereinigung von Spitzenweingütern weltweit. 1910 schlossen sich vier Regionalvereine zum Verband Deutscher Naturweinversteigerer (VDNV) zusammen. Hauptanliegen der Regionalvereine Rheingau, Rheinhessen, Rheinpfalz (heute: Pfalz) sowie Mosel, Saar und Ruwer war die Wahrung von Qualität und des Naturweingedankens. Heute, mehr als hundert Jahre danach, vereint der VDP ca. 200 Spitzenweingüter aus allen deutschen Weinanbaugebieten. Die VDP.Prädikatsweingüter arbeiten nach strengen, selbst auferlegten Qualitätsmaßstäben – von der Traube bis zur Flasche

Der VDP. Traubenadler auf der Flaschenkapsel ist das Güte(r)siegel der VDP. Weine. Er steht für eine kunsthandwerkliche Weinbereitung aus exzellenten Weinbergen.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.vdp.de



**SUMMERTIME
BY LA GORDONNE ROSÉ**

Rebsorten: Grenache, Cinsault,
Syrah

Alk.: 12,89 % vol.

Gesamtsäure: 5,39 g/l

Dosage: 0,6 g/l

ERHÄLTlich BEI:

www.vranken-pommery-shop.de

EINZIGARTIGE ROSÉWEINE AUS DER PROVENCE

Summertime by La Gordonne Rosé „Mohnblume“

Château La Gordonne ist seit 1300 n. Chr. ein wichtiger Meilenstein der südfranzösischen Weingeschichte. Das besondere Mikroklima und die fruchtbaren Schieferböden waren für alle Weinbau-Generationen gleichermaßen attraktiv. Das Weingut überlebte die Französische Revolution ebenso wie zwei Weltkriege. Nur die antike Alarmglocke des Château La Gordonne erinnert noch heute an die stürmischsten Zeiten Frankreichs. Mit einer Rebfläche von rund 350 ha zählt Château La Gordonne zu einem der größten Weingüter der Provence, wo auch der zart leuchtende Roséwein „Summertime by La Gordonne“ seinen Ursprung findet. In diesem Sommer ziert die Sonderedition „Mohnblume“ das Etikett des Roséweins, da die Mohnblume ein fester Bestandteil der dortigen Vegetation ist.

Die Trauben fangen in knapp 3.000 Stunden pro Jahr die geballte Kraft der provenzalischen Sonne ein. Naturnaher Weinbau bedeutet für Château La Gordonne zum einen das Vertrauen auf den Mistral, der die

Rebstöcke auf natürliche Weise vor Schädlingsbefall schützt sowie zum anderen den Einsatz von organischem Dünger. Ein rigoroser Rebschnitt und die hervorragenden Lagen mit ihrem einzigartigen Mikroklima und den mineralhaltigen Schieferböden sorgen ebenso wie die Ernte bei Nacht für eine positive Ertragsminderung und die perfekte Konzentration aller potenziellen Aromen.

Hier unter der Sonne Südfrankreichs entstehen großartige Roséweine! Die Farbe des Summertime by La Gordonne, ein zartes Hellrosa, wird durch den Kontakt der Beerenschalen mit dem Most während der Gärung sowie die Art der Vinifikation bestimmt. Er überrascht mit einer aromatischen Vielfalt von intensiven Noten von Erdbeere, Grapefruit und Buschpflirsich. Frisch, voller Kraft öffnen sich am Gaumen Aromen von roter Johannisbeere und Pampelmuse. Ein besonders langer Abgang verspricht Finesse und Frische. Passt wunderbar zu einem Safran-Risotto mit Langustinen.

Text & Fotos: Vranken Pommery Deutschland & Österreich GmbH



BIO-ZERTIFIZIERUNG IN EUROPA

Um Bio-zertifiziert zu werden, muss ein Produkt strikte Regeln erfüllen. Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel, d.h. für die Herstellung dürfen keine chemischen Hilfsmittel verwendet werden. Aromastoffe und andere synthetische Zusatzstoffe sind verboten. Nur solche, natürlichen Ursprungs, sind erlaubt. Ein zusammengesetztes Lebensmittel darf nur dann „bio“ oder „öko“ genannt werden, wenn die Zutaten zu mindestens 95 Prozent den Kriterien entsprechen. Darüber hinaus vergeben nationale Bio-Anbauverbände noch strengere Bio-Siegel, wie in Deutschland Naturland, Bioland und Demeter oder in Frankreich Agriculture Biologique.



FALSTAFF NIMMT DIE WEINGÜTER DER STARS UNTER DIE LUPE

Das führende Magazin für kulinarischen Lifestyle stellt Weine von Kylie Minogue, Gordon Ramsay, John Malkovich und Co. auf den Prüfstand. Fazit: Viele Promi-Weine sind mehr als bloß Marketing!

Düsseldorf (LCG) – Die Liste der Stars, die ihren eigenen Wein keltern oder vermarkten, wird immer länger. Grund genug für das führende Magazin für kulinarischen Lifestyle, einen prüfenden Blick auf die Weingüter der Stars zu werfen. Nach einer ausgedehnten Verkostung mit insgesamt knapp 90 Weinen kommen die Falstaff-Experten zu dem Fazit, dass es sich durchaus lohnen kann, Promi-Weine zu trinken. Denn nicht jeder Wein mit Starfaktor ist ein reines Marketingprodukt. Spitzenreiter der Starwein-Trophy sind mit Francis Ford Coppola und Oliviero Toscani zwei alte Hasen in der Weinszene. Bereits seit den 1970er-Jahren sind der Filmemacher und der Starfotograf mit Erfolg im Weinbusiness tätig: Mit jeweils 95 Falstaff-Punkten sind der legendäre „Inglenook Rubicon 2011“ von Coppola und Toscanis „O.T. Toscana Rosso 2015“ die großen Gewinner unter den Promi-Weinen. Mit 94 Falstaff-Punkten ist ihnen Star-Koch und Wein-Newcomer Gordon Ramsay mit seinem „Chardonnay Sonoma County Reserve 2018“ jedoch dicht auf den Fersen. Günther Jauch gehört mit seinem Weingut Othegraven mittlerweile zur deutschen Spitze. Seine Riesling Spätlese „Alte Reben 2019“ landet mit 93 Falstaff-Punkten auf Platz sechs der Gesamtwertung.

GORDON RAMSAY BEGEISTERT MIT BESTER KOLLEKTION



Zu den jüngsten Neuzugängen im Weinbusiness zählt der für seine direkte Kritik wie auch unfehlbaren Geschmack berühmt-berühmte Starkoch Gordon Ramsay. Erst vor wenigen Wochen lancierte er seine erste eigene Weinlinie und stellte damit die beste Kollektion der gesamten Verkostung. Besonders begeistern konnte der „Chardonnay Sonoma County Reserve 2018“, den die Experten mit 94 Falstaff-Punkten auszeichnen. Ramsays Weine werden von Seabold Cellers in Monterey hergestellt und vorwiegend über einen eigenen Weinclub in den USA vertrieben. In Europa befindet sich die Distribution zwar noch im Aufbau, mit seinen 35 Restaurants – davon alleine 15 in London – verfügt Ramsay jedoch über ein dichtes Netz an direkten Absatzmöglichkeiten.

WEINPROJEKTE DER PROMIS: HOBBY ODER ERNSTZUNEHMENDER BUSINESS-CASE?

Nicht ganz so frisch am Markt ist der inzwischen legendäre Rosé des Château Miraval von Brad Pitt und Angelina Jolie. Frei nach dem Motto „Liebe vergeht, Hektar besteht“ ist das provenzalische Rosé-Weingut trotz Trennung immer noch im Besitz des einstigen Hollywood-Traumpaars. Unter der Feder der für die Weinqualität verantwortlichen renommierten Winzerfamilie Perrin ist der 2012 lancierte Rosé mittlerweile zur Benchmark für Rosé de Provence avanciert. Den aktuellen Jahrgang 2020 zeichnen die Experten mit 93 Falstaff-Punkten aus. Parkettsicher zeigt sich Kylie Minogue nicht nur auf der Bühne: Ihre großen Welthits mögen zwar eine Weile zurückliegen, dafür startete die britisch-australische Sängerin im vergangenen Jahr mit ihrer eigenen Weinmarke durch. Ihr kürzlich lancierter „Prosecco Rosé NV“ überzeugt mit einem

puddrig-frischem Bouquet und wurde mit 91 Falstaff-Punkten prämiert. Während sich Minogue für ihre Weinlinie in Szene setzt, halten sich Sting und John Malkovich bei der Vermarktung ihrer Weine bewusst im Hintergrund. Malkovichs Namen findet man beispielsweise nur ganz klein auf dem Rückenetikett der Flaschen. Das Team rund um den Star-Mimen und dessen Frau Nicoletta Peyran ist jedoch am besten Weg, das Weingut Les Quelles de la Coste groß auf die Weinlandkarte zu bringen. Die noble Zurückhaltung tut der Qualität keinen Abbruch: Die Experten vergeben sowohl an Malkovichs „Carménère 2020“ als auch an Stings „Sister Moon Rosso 2016“ vom Florentiner Weingut Castello il Palagio jeweils 92 Falstaff-Punkte.

Text: falstaff | Foto: Gordon Ramsay Wines

DAS SIND DIE BESTEN WEINE DER STARS:



2011 INGLENOOK RUBICON
FRANCIS FORD COPPOLA WINERY
95 FALSTAFF-PUNKTE



2015 O.T. TOSCANA ROSSO
OLIVIERO TOSCANI
95 FALSTAFF-PUNKTE



**2018 CHARDONNAY
SONOMA COUNTY RESERVE**
GORDON RAMSAY WINES
94 FALSTAFF-PUNKTE



**2020 MIRAVAL
CÔTES DE PROVENCE**
CHÂTEAU MIRAVAL
93 FALSTAFF-PUNKTE



**2016 OJO DE IBIZA
TERRAZAS DEL NORTE**
DIETER MEIER
93 FALSTAFF-PUNKTE



**2019 ALTE REBEN KANZEM
ALTENBERG RIESLING SPÄTLESE**
WEINGUT OTHEGRAVEN
93 FALSTAFF-PUNKTE



**2016 SISTER MOON
ROSSO TOSCANA**
CASTELLO IL PALAGIO
92 FALSTAFF-PUNKTE



PROSECCO ROSÉ NV
KYLIE MINOGUE WINES
91 FALSTAFF-PUNKTE



VinoViaVai – EIN NEUES SYSTEM, UM EXZELLENT WEINE PERFEKT ZU LAGERN

Mit dem intelligenten Weinmöbel VinoViaVai kommt erstmals ein System auf den Markt, das Wein-Management und -Lagerung optimal miteinander verbindet. Auf den ersten Blick ein Design-Schmuckstück aus hochwertigen Materialien, steckt im innovativen Weinmöbel der PremiumWineTech GmbH viel smarte Elektronik, die auf Wunsch über Touch-Displays an den Schubladenfronten Informationen über den Bestand und Lagerbedingungen zeigt. Sie überwacht Temperatur, Luftfeuchtigkeit und UV-Strahlung, genauso wie die Entnahme der Weine. Jedes VinoViaVai wird nach den Anforderungen des Kunden gefertigt: Die hohe Individualisierbarkeit und das modulare Prinzip machen das System für Gastronomie und Handel genauso attraktiv wie für private Weinliebhaber.

INDIVIDUALITÄT & ANPASSUNGSFÄHIGKEIT

Ein Weinmöbel zu schaffen, das gleichermaßen funktional und ästhetisch ist, war der Anspruch von Thomas Franke bei der Entwicklung des VinoViaVai. „Als Weinliebhaber bin ich oft überrascht, dass man einerseits so viel in gute Weine investiert, die Flaschen zur Lagerung dann aber einfach im Karton in den Keller stellt“, sagt Franke. Damit sich die Komplexität von Weinen zeigen kann, müssen die Bedingungen für die Lagerung optimal sein. Temperatur und Luftfeuchtigkeit

haben dabei genauso Einfluss auf den Reifeprozess wie Licht oder Bewegung. Als erstes vollständig smartes Weinregal ist das VinoViaVai geprägt von Individualität und Anpassungsfähigkeit – im Inneren wie am Äußeren. Alle Bestandteile des Möbels wie Korpus, Table und elektronische Funktionen werden an den Ansprüchen des Lagerorts und des Nutzers ausgerichtet.

INNOVATIVES DESIGN AUS HOCHWERTIGEM MATERIAL

Das VinoViaVai kann aus jedem hochwertigen Möbelwerkstoff gefertigt werden, ob Massivholz, hochmatte Nanobeschichtung, handlackierte Oberflächen oder verschiedene Kombinationen daraus. In jedem Fall wird VinoViaVai zu 100 Prozent in Deutschland gefertigt. Der modulare Aufbau des Weinmöbels bietet dabei Freiraum in der individuellen Zusammensetzung. Für Händler, die große Bestände verwalten, eignet sich das VinoViaVai als komplexes Lagersystem genauso wie für Weinliebhaber als kleinere Einheit im Weinkeller. Die hochwertige Verarbeitung und das ansprechende Design machen das Möbel aber auch zum Blickfang im Wohnbereich oder in der Gastronomie. Im Korpus eingearbeitete Sensoren erfassen kontinuierlich Temperatur und Luftfeuchtigkeit, reagieren auf Bewegung im Raum, können die Position jeder

Flasche per Laser überwachen und steuern die aktive Belüftung. Auf Wunsch kann das VinoViaVai mit einer aktiven Kühleinheit ausgestattet werden, zum Beispiel für Wohn- oder Gasträume.

DIE SCHÖNHEIT DER WEINE

Auch das Innenleben des VinoViaVai passt sich den Ansprüchen des Weinliebhabers flexibel an. Unterschiedliche Holztablare zur Lagerung der Weine bieten eine Vielzahl an Möglichkeiten. Der ästhetische Anspruch spielt hier erneut eine wichtige Rolle: Im VinoViaVai werden Weine so gelagert, dass das Etikett sichtbar bleibt. Wechseltablare je nach Flaschenform sorgen für die sichere Aufbewahrung jeder einzelnen Flasche. Aufstelltablare bringen seltene Weine in der Gastronomie oder Zuhause bei Weinliebhabern besonders zur Geltung. Dabei bewegen sich die motorisierten Auszüge so präzise und gleichmäßig, dass Depotaufwirbelungen verhindert werden. Zur sicheren Verwahrung von Zubehör wie Korkenzieher können spezielle Schubladen gewählt werden. Für den Handel eignen sich Rolltablare zur dichten Lagerung von Flaschen oder Spezialtablare zur Lagerung von ganzen Weinkisten, die Mittels Verwiegeeinrichtung jederzeit den aktuellen Bestand bestimmen können. Ein Display an jedem Tablar kennzeichnet den Inhalt des Lagerplatzes.

AUF DER APP DEN GANZEN WEINBESTAND IM BLICK

VinoViaVai steht nicht nur für hochwertiges und funktionales Design, sondern auch für durchdachte Technik. Das integrierte Ausleuchten von Regalen oder Einzelflaschen leitet den Benutzer zu besonderen Raritäten oder macht das Wiederfinden von Weinen besonders einfach. Automatisches Aus- und Einfahren der Tablare zur flaschengenauen Position unterstützt die Entnahme. Im Gegensatz zu den meisten anderen Weinlagerungssystemen überwacht VinoViaVai die Bestände autonom: Mittels Lasermessung registriert das System, welche Flaschen entnommen wurden und wo ein Platz frei geworden ist. Per Cloud werden die Daten in die PremiumWineTech App übertragen und stehen dem Nutzer jederzeit auf dem Smartphone oder Tablet zur Verfügung. Die Daten zu Entnahme und Verbrauch müssen nicht mehr manuell nachgetragen werden. Auch nach einer großen Feier oder Verkostung weiß das VinoViaVai ganz genau, was fehlt und was noch da ist. Die exakte Überwachung der Weine über Sensorik sowie die jederzeitige Erkennung von Einlagerung und Entnahme von Weinen sorgen für permanenten Überblick und Qualität der Weine.

Text & Fotos: PremiumWineTech GmbH



ÜBER DIE PREMIUMWINETECH:

Die PremiumWineTech GmbH mit Sitz in Ludwigsburg (Baden-Württemberg) entwickelt Technologien für die professionelle Lagerung hochwertiger Weine. Die Produkte der PremiumWineTech zeichnen sich durch klares Design und innovative digitale Funktionalität aus und verbessern die Weinlagerung bei Fachhändlern, im Restaurant und zuhause bei Weinliebhabern. www.premiumwinetech.de



GLÄSER

braucht es diese große Auswahl?

Heute gibt es ja einen geradezu unglaublichen Gläserkult. Dazu werde ich oft gefragt: braucht es diese große Auswahl? Wenn Sie mich fragen: ein gutes Sekt / Champagnerglas, je ein universal Weiß- und Rotweinglas muss es schon sein.

Im Vergleich zu früher sind die Weingläser deutlich größer geworden. Dünnwandig ist ein „muss“ und nach oben hin sollen sie verjüngend sein, damit der Duft gebündelt wird. Ein langer Stiel hat den Vorteil, dass der Wein mit der Hand nicht so schnell erwärmt wird, und dass auch Gerüche von der Hand den Wein nicht beeinträchtigen.

Verändern verschiedene Gläser auch einen Wein? Ja! Je nachdem wie das Glas geformt ist, trifft der Wein zuerst auf bestimmte Stellen auf der Zunge. Am Zungenrand schmecken Sie die Säure und die Salzigkeit eines Weines um ein mehrfaches intensiver. Auf der Zungenspitze haben Sie dagegen ein höheres Süßempfinden.

Leichte Weine gehen in zu großen Gläsern oft verloren, während kraftvolle Weine unbedingt ein großes Glas brauchen. In großen Gläsern bekommt der Wein auch mehr Sauerstoff, was eine Oxidation – eine Reifung des Weines bewirkt.

Text: Natalie Lumpp, Grand Echanson

DIE WICHTIGSTEN GLÄSERFORMEN:

1. CHAMPAGNER-/ SEKGLAS

braucht ein größeres Glas um sich ganz entfalten zu können. Ideal ist ein tulpenförmiges Glas. Die guten Gläser haben einen so genannten Moussierpunkt, das heißt das Glas ist im Boden angeritzt und so steigen immer wieder Bläschen nach oben. Der Schaumwein schmeckt gleich noch mal so gut! Dagegen würde ich die früher so sehr beliebten Sektschalen nur noch für Krabbencocktails empfehlen.

2. ROTWEINKELCH

Kann man schon fast als Universalglas sehen. Großes Glas - nach oben etwas enger werdend. Die Form sorgt dafür, dass sich der Wein gut entfalten kann, dass aber auch der Duft sehr gebündelt in die Nase kommt. Für Rotweine mit und ohne Barrique Ausbau geeignet.

3. WEISSWEINKELCH

Perfekt für alle schlankeren Weißweine. Ebenfalls perfektes Universalglas. Auf diese Glasform möchte ich nicht mehr verzichten! Tulpenförmiges Glas, nach oben verjüngend.

4. RIESLINGGLAS

Hat den sogenannten „Säurespoiler“ – eine Lippe oben nach außen gehend! So kommt die Säure im Wein besser zur Geltung, weil der Wein zuerst auf dem Zungenrand auftrifft.

5. BURGUNDERGLAS

Bauchiges oder Kugelförmiges Glas, ist ideal für alle Burgunderrebsorten weiß und rot. Die Weine bekommen viel Luft, und sie können sich gut entfalten.

DIE BESTEN WEINGLÄSER BEKOMMEN SIE BEI:

TIPP

RIEDEL
ZWIESEL GLAS
SPIEGELAU
ZALTO

DAS LEXIKON DER KÜCHE

Ein kleiner Einblick in die (Fremd)Sprache der Köche

- Abschrecken:** schnelles Abkühlen von Lebensmitteln in Eiswasser um den Garungsprozess zu unterbrechen. Kleiner Nebeneffekt: bei Gemüse bleibt die Farbe erhalten
- Chiffonade:** in dünne Streifen geschnittene Blätter, etwa von Blattsalaten oder Kräutern
- Chorizo:** grobe spanische Rohwurst. Besteht aus Schweinefleisch und Knoblauch. Chili und Rosenpaprika geben der Wurst die Schärfe
- Fumet:** Bezeichnung für einen aromatischen Fond aus Pilzen oder Fischen
- Kafirlimetten:** bei diesen Limetten kommt die Schale in thailändischen Curry-Gerichten zum Einsatz. Als Gewürz werden auch die Blätter verwendet
- Klären:** beseitigen von Trübstoffen aus Flüssigkeiten
- La Ratte:** kleine französische Kartoffel. Sie ist ausgeprägt kochfest und hat ein angenehmes Aroma
- Sesamöl:** hergestellt aus gerösteten und ungeröstete Sesamsamen. Wird in Gerichten nur sparsam verwendet
- Tapiokamehl:** ist ein geschmacksneutrales Bindemittel, welches aus der Maniokwurzel hergestellt wird
- Quenelles:** Klößchen, zum Beispiel aus Hechtfarce
- Zimt:** ist die abgeschälte Rinde des Zimtbaumes. Ceylonzimt ist feiner als der Chinazimt



ROBBE & BERKING
SILBER

WWW.ROBBEBERKING.COM



RING BLU COLORS BY KIM
6ORG1521
18k Roségold, 1 Topas hellblau
im Baguette-Schliff
ab 998 € /Stück
www.wempe.com/leipzig



PORTWEINGLAS ALLORO

Das Portweinglas Alloro von Zwiesel Glas wird mit ausladender Kelchform dem Portwein als aufgespritztem Rotwein gerecht. Eine dezente Verjüngung des Duftkamins des Portweinglases balanciert die starke Alkoholkonzentration optimal aus.
h 217 mm – Ø 72 mm – 310ml
49,95 € / Stück
www.zwiesel-glas.com



DE BUYER - KUPFER GEMÜSETOPF - INOCUIVRE
Ideal für Suppen und Eintöpfe - mit Gussedelstahlgriffen und Deckel mit Gussedelstahlgriffen und Deckel ab 299 € / Stück
www.debuyer-brandshop.com

ROZÈS

White Reserve – ein erlesener Portwein aus den Weinbergen der Region „Baixo Corgo“ im portugiesischen Douro Tal. Der Wein reift für 3 Jahre in Eichenfässern. Braungoldene Farbe und würzige Aromen von kandierten Früchten und Feige. Ein Genuss, leicht gekühlt mit Eis oder als Longdrink mit Tonicwater und Limette. Rebsorten: Malvasia Fin, Rabigato, Alk.: 20 %, Gesamtsäure: 3,0 g/l, Dosage: 111 g/l
UVP/75 cl: € 17,49€
www.vranken-pommery-shop.de



BARWAGEN

Ein Möbelstück, das in den vergangenen zwei Jahren weltweit ein großes Comeback feierte und ebenfalls fast trendy ist. Der auf großen Rädern thronende doppelstöckige Servierwagen ist von den Robbe & Berking Bootsbaumeistern www.classicyachts.com in dunkler Thermoesche gefertigt. Der Barwagen setzt alles gekonnt in Szene. Hausbar & Deko-Highlight in einem!
UVP € 4.900,00 / Stück
www.robbeberking.com



PrioVino Classic

Elektrischer Weintemperierer.
Perfekte Temperatur. Bis zum letzten Tropfen.
690 € / Stück (inkl. Akku) zzgl. Versand
97 € Kühlständer / Stück
www.priovino.com



DAS PHÄNOMEN DER KIRCHEN- FENSTER

Wer seinen Wein aus einem guten Weinglas trinkt, der hat sich bestimmt schon das ein oder andere Mal gefragt, wie die Schlieren entstehen, die sich am Inneren der Glaskuppa bilden.

Diese Schlieren, auch Kirchenfenster genannt, bilden sich oftmals beim Schwenken des Weins im Glas. Ihre Form erinnert an die Bögen von Kirchenfenstern – oder an fließende Tränen. Je komplexer und hochwertiger der Wein, desto ausgeprägter zeigt sich dieses faszinierende Phänomen.

Fließt ein Wein langsam und bedächtig am Glasinnenrand herunter und sind die Kirchenfenster oder Tränen deutlich zu erkennen, ist dies der Hinweis auf einen sehr guten Tropfen.



DAS WEINGUT SCHLOSS PROSCHWITZ - PRINZ ZUR LIPPE

ist das älteste private Weingut in Sachsen.

Bereits 1990 begann Georg Prinz zur Lippe mit dem schrittweisen Rückkauf des nach dem 2. Weltkrieg entschädigungslos enteigneten Familienweingutes. Heute umfassen die Weinberge auf den Rebhängen beiderseits der Elbe in Meißen rund 70 Hektar. Neben der rechts-elbischen Hauptlage „Schloss Proschwitz“ bewirtschaftet das Weingut auch seit knapp zwanzig Jahren die wieder aufgerebte links-elbische Lage „Kloster Heilig Kreuz“. Seit 1996 darf sich das Weingut zum Elitekreis des Verbandes der Prädikatsweingüter – VDP- zählen.

Die wichtigsten Rebsorten sind Grau- und Weißburgunder, Früh- und Spätburgunder. Das besondere Proschwitzer Terroir mit fruchtbarem Lehmlöss mit Syenit-Verwitterungen auf rotem Granit, in Verbindung mit dem kontinentalen Klima bietet hervorragende Bedingungen für fruchtige, frische Weißweine, die vom „Cool Climate“ profitieren. Das sind im Besonderen Elbling, Müller-Thurgau, Goldriesling, Scheurebe, Traminer und Riesling. Das Weingut hat in den vergangenen Jahren eine kleine, feine Sektmanufaktur aufgebaut. Daneben werden seit 1999 in der eigenen „Meissener Spezialitäten-Brennerei“ hochwertige Destillate und Liköre sowie ein sächsischer Whiskey produziert. In den 90iger Jahren konnte der Prinz das barocke Familienschloss zurückerwerben, das heute ein kulturelles Zentrum in Sachsen sowie ein Ort des (Wein-) Genusses ist. Ab Juni wird die Vinothek des Weingutes im Proschwitzer Schlosshof zu finden sein. Dafür wurde der ehemalige Pferdestall des Schlosses aufwändig saniert

und ausgebaut. Neu in unserer Kollektion und besonders empfehlenswert als Dessertbegleiter für die Festtage ist unsere Traminer-Riesling-Cuvée „Pauline“. Benannt nach meiner Mutter, die 1996 noch den Rückkauf unseres Familienschlosses in Proschwitz miterleben, und wenig später – voller Glückseligkeit - ihren 89. Geburtstag an altvertrauter Stelle feiern konnte. Die Cuvée begeistert mit ihren tropischen Aromen, dem Bouquet von gelben Rosen und Früchten. Sie hallt lange nach im Gaumen und vollendet auf das Schönste ein Dessert mit Schokolade. Prof. Dr. Georg Prinz zur Lippe, Inhaber und Geschäftsführer des renommierten Meissener Weingutes „Schloss Proschwitz“ ist „Weinpersönlichkeit des Jahres 2020“. Die Juroren des Verbandes der deutschsprachigen Weinpublizisten, „Weinfeder“, vergaben die Auszeichnung am 30. September 2020, bewusst im 30. Jahr der Deutschen Einheit, als Anerkennung für seine „langjährigen herausragenden Leistungen für den Weinbau in Sachsen und Saale-Unstrut sowie für seine Verdienste als qualitätsorientierter Winzer.“ Der Titel wurde zum sechsten Mal vergeben. In diesem Jahr fand die kleine Festveranstaltung im Weingut Josef Spreitzer im Rheingau statt, wo Prinz Lippe persönlich und voller Stolz die Auszeichnung entgegennahm. Laudator und „Weinfeder“-Urgestein, Weinjournalist Rudolf Knoll, lobte in seiner Rede, der Prinz habe „den sächsischen Wein auf unsere geographische Landkarte gebracht“. Bereits im Jahr 2008 hatte der Verband die Aufbau- und Entwicklungsarbeit im Weingut Schloss Proschwitz gewürdigt.

Text & Fotos: Weingut Schloss Proschwitz

Schloss Proschwitz

Heiliger Grund 2 · 01662 Meißen OT Proschwitz

Tel. 03521 40 600 · willkommen@schloss-proschwitz.de · www.schloss-proschwitz.de

BLU COLORS

Die Linie Blu By Kim bekommt Familienzuwachs

Farbenfroher Glanz für die neuen Familienmitglieder
Elf Jahre nach der Neuerfindung des klassischen Colliers mit Blu By Kim stellt Wempe pünktlich zum Frühling ein fröhliches neues Familienmitglied der Linie vor: Blu Colors. Anschmiegsame Haptik und skulptural fließendes Design treffen auf die besondere Magie leuchtender Farbedelsteine und die Geradlinigkeit des klaren Baguette-Schliffs.

Blu By Kim

„Die Erde ist blau wie eine Orange“, dichtete der französische Surrealist Paul Éluard. Darin spielt er auf den Glutkern an, dem wir alles Leben auf unserem Planeten und auch seine Form verdanken. Das Nachdenken über diesen Vers erinnerte die Wempe-Kreativdirektorin Catherine Plouchard an die Erkenntnis: Die Erde ist nicht kugelförmig, sondern an den Polen flacher als am Äquator. Dies inspirierte sie 2010 zu einer visionären Neuinterpretation des klassischen Colliers. An Stelle von massiven Kettensegmenten traten sphärisch geformte und auf der Rückseite abgeflachte Goldelemente, die flexibel montiert den Hals leichter, weicher und lebendiger umspielen. Dadurch gelang Plouchard etwas Einmaliges: eine in einem Schmuckstück nie dagewesene Geschmeidigkeit. „Das Collier schmiegt sich an die Haut wie Wassertropfen“, so die Designerin. Ihre Idee war so erfolgreich, dass Blu By Kim mittlerweile zu einer kompletten Linie herangewachsen ist – mit Ringen, Ohrringen, Armbändern, mit oder ohne Brillanten, in Weiß- oder Roségold, ein- und mehrreihig – und jetzt auch mit leuchtenden Farbedelsteinen.



Blu Colors by Kim

Die Lust auf Farbe und Leichtigkeit könnte in diesem Frühjahr kaum größer sein. Und so verschenkt Blu Colors genau zur rechten Zeit das gesamte Spektrum des Regenbogens. Der lichtführende Baguette-Schliff verschiedener Farbedelsteine und die fließenden Kugелеlemente aus 18k Roségold verbinden Coolness mit Weiblichkeit. Die filigranen Ringe lassen sich untereinander zu immer neuen Kombinationen zusammenstecken, die zarten Creolen mit neutralen Weißtopasen mühelos zu jedem erdenklichen Farbensemble kombinieren. Seine ganze Pracht entfaltet das Farbenspiel in der ungezwungenen Anordnung des Armbands und des Colliers, bei denen zusätzlich zu den Farbedelsteinen zimtfarbene Brillanten das Licht zerstreuen. Allein getragen oder als fröhliches Geleit langjähriger Lieblingsstücke sind es allesamt Entwürfe von natürlichem und gleichzeitig architektonischem Charakter. Es sind Schmuckstücke wie ein Spaziergang durch den Wald, bei dem sich plötzlich ein von Menschenhand geschaffener Brunnen auftut. In seinem sprudelnden Wasser reflektiert sich das durch das Unterholz blitzende Sonnenlicht zu schönsten Farbreflexen. Es ist der Kontrast aus grafisch und organisch, aus gewagt und selbstverständlich, aus sich abwechselnden Rhythmen, die Blu Colors so frisch und frei erscheinen lässt.

Text & Foto: © Gerhard D. Wempe KG





MOAI CAVIAR – DIE NEUE, FRISCH ANGEBAUTE MEERESTRAUBE

*Jonnie Boer (De Librije***): Der Kaviar der Algen*

Moai Caviar ist bekannt als „Umibudo“, das japanische Wort für „Sea Grapes“ oder „Green Caviar“. Ein essbarer Seetang mit kleinen Blasen an den Stielen, die an eine kleine grüne Weintraube oder einen Fischrogen erinnern. Wenn es roh verwendet wird, ist es eine optisch attraktive Zutat mit einem gelartigen, wässrigen Mundgefühl.

Der niederländische 3-Michelin-Sterne Koch Jonnie Boer (De Librije*** – Zwolle, NL) nennt ihn „Der Kaviar der Algen“ und ist sehr zufrieden mit dieser niederländischen Version dieser Seetraube. Zusammen mit Küchenchef Nelson Tanate haben sie Moai Caviar in einem kürzlich eingeführten Signature Dish mit Austern, Ziegenkäse, verschiedenen Gurken und salzigem Gemüse verarbeitet.

Bislang sind „Sea-Grapes“ nur konserviert in Salzlake zu erhalten. Mit dem Moai Caviar wird sich

dies ändern. Die konservierte Variante wurde an Riffen von subtropischen Gewässern geerntet und man musste die Salzlake mit Leitungswasser abspülen. Die einzigartige Blasenstruktur kam dadurch nur teilweise wieder zurück. Mit der Alternative, Moai Caviar, haben Sie immer das frischeste Originalerlebnis, ein besonderes Mundgefühl und ist gebrauchsfertig. Die Optik von Moai Caviar eignet sich perfekt zum Auffüllen von Häppchen, in Kombination mit Cocktails oder als funktionelles Element in verschiedenen Fisch-, Krebs- und Schalentier-, Tempura-, Sushi-, Suppen-, Salat- oder Reisgerichten. Aber auch und ganz besonders in Desserts. Leicht abspülen, abtropfen lassen und roh wie Sashimi essen. Wenn Moai Caviar schnell in Eiswasser gegeben wird, wird die Textur und der Geschmack verbessert. Achten Sie darauf, dass Sie kein Dressing von oben auftragen, da die Seetrauben dadurch verkümmern



Der Ursprung des Wortes „Moai“ stammt von einer Gruppe von Ältesten in Okinawa, Japan, einer der ursprünglichen „Blue Zones“. Koppert Cress war schon immer von den „Blue Zones“ inspiriert. Diese lebenslangen Freunde leben ein außerordentlich besseres und längeres Leben als fast jeder andere auf der Welt. Der Ursprung des Moai-Kaviars geht auf Japan, die Philippinen, Thailand und Vietnam zurück. In ihrem natürlichen Lebensraum wachsen die Pflanzen sehr schnell und sind eine wichtige Quelle für eine gesunde Ernährung der Einheimischen. Die Seetrauben werden traditionell als salziges Gemüse verwendet, enthalten einige wertvolle Nährstoffe und alle Pflanzenteile sind essbar. Moai Caviar ist das ganze Jahr über erhältlich, wird in Salzwasser angebaut und transportiert und kann problemlos bis zu sieben Tage bei Raumtemperatur von 17 bis 25 ° C gelagert werden. Vermeide direktes Sonnenlicht. Moai Caviar wird sozialverträglich angebaut und erfüllt die hygienischen Küchenstandards. Das Produkt ist gebrauchsfertig, da es sauber und hygienisch gewachsen ist.

Die Einführung ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen Koppert Cress und Hendrik Starrink, einem Spezialisten für Unterwassergemüse. Hendrik arbeitet seit einiger Zeit am Moai-Kaviar und anderen Nutzpflanzen. Im letzten Jahr haben wir uns zusammengetan und eine Produktionsstätte im Gebiet Westland eröffnet. Die Suche nach anderem Unterwassergemüse wird fortgesetzt.

Text & Fotos: Koppert Cress

ÜBER KOPPERT CRESS

Koppert Cress ist unablässig auf der Suche nach natürlichen, innovativen Zutaten, mit denen Köche den Geschmack, den Duft und die optische Präsentation ihrer Gerichte aufwerten können. Nach Produkten, die die immer höheren Anforderungen von Restaurants auf der ganzen Welt erfüllen. Kresse besteht aus frisch gekeimten Sämlingen von 100 % natürlichen, aromatischen Pflanzen. Diese Sämlinge zeichnen sich durch einen Geschmack und Duft in einer Intensität aus, wie sie nur bei Jungpflanzen zu finden sind. Mehr Informationen unter: www.koppertcress.com



BUCH-TIPP

THE RESTAURANT DAS KOCHBUCH

Sterneküche par excellence mit Heiko Nieder

Im legendären Hotel The Dolder Grand in der Schweiz befindet sich mit The Restaurant ein mehrfach ausgezeichnetes Restaurant, das seinesgleichen sucht. Hier hat Spitzenkoch Heiko Nieder seine unverwechselbare kulinarische Handschrift entwickelt. Gerichte, die überraschend und präzise sind, vergleichbar mit sorgfältig geplanten Prachtbauten. Dieses ganz besonders edle Kochbuch gibt einen exklusiven Einblick in die herausragende Kochkunst von Heiko Nieder. Rezepte für Apéros, Amuse-Bouches und einzigartige Menüs, geordnet nach den vier Jahreszeiten, Köstlichkeiten wie Rehrücken mit Gartenkräutern und Angostura oder Hummer mit Erdbeeren und Estragon werden jeden Gourmet begeistern. Die herausragenden Fotografien fangen die kulinarischen Meisterwerke aus der Spitzenküche von ihrer schönsten Seite ein. Ein kulinarisches wie bibliophiles Meisterwerk über die Sterneküche des Ausnahmekochs Heiko Nieder.

Text & Foto: DKVerlag

ÜBER DEN AUTOR:

Nach seiner Ausbildung zum Koch im Grandhotel Vier Jahreszeiten, Hamburg, arbeitete Heiko Nieder in mehreren Spitzenrestaurants. Sein stetiger Aufstieg vom Commis zum Chef de Cuisine wurde 2005 mit einem Stern gekrönt. Seit 2008 ist er Küchenchef im The Restaurant im Hotel The Dolder Grand in Zürich. Im Guide Michelin ist er aktuell zwei Sterne ausgezeichnet, im Gault Millau mit 19 Punkten. Außerdem wurde er vom Gault Millau Schweiz zum „Koch des Jahres 2019“ gewählt.

The Restaurant – Das Kochbuch

Autor: Heiko Nieder

Umfang: 384 Seiten, Hardcover

ISBN: 978-3-98541-047-7

Preis: 89,90 € (D) | 92,50 € (A)

Erscheinungsdatum: Juli 2021

UMDENKEN

Für Mensch und Natur.

Das Food-Tech Start-up Organic Garden will Menschen und Natur gesünder machen. Dafür wurde ein ganzheitliches Nachhaltigkeitsmodell entwickelt:

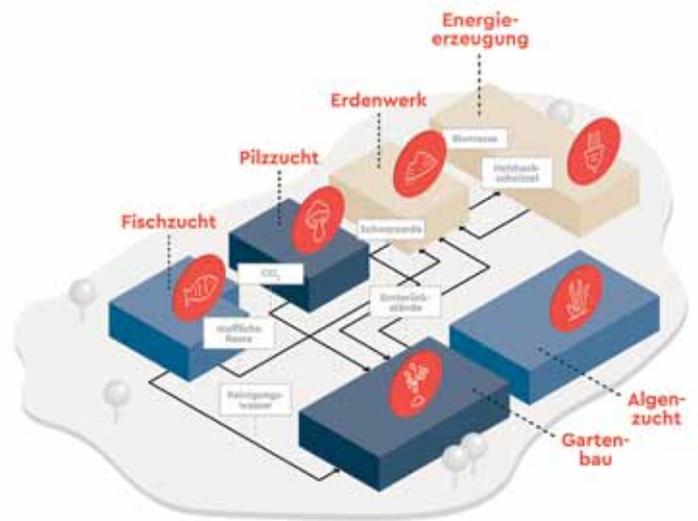
Eine umwelt- und ressourcenschonende Symbiose von Bio-Ökonomie, Energie und Ernährung verbunden mit höchstmöglicher Digitalisierung und Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Ein revolutionär neuer Ansatz, der regional produzierte Lebensmittel vielen Menschen ganzjährig zugänglich macht.

UNSER LEITGEDANKE – Von der Farm bis auf den Teller aus einer Hand.

Wir wollen viele Menschen für gesunde Ernährung begeistern und umwelt bewusst handeln. Dies gelingt mit unserem ganzheitlichen Ansatz: Angefangen beim Anbau unserer eigenen Lebensmittel in den Organic Garden Farms über die Kreation eigener Produkte im Food Lab bis hin zur Distribution. Darüber hinaus machen wir die Ernährung der Zukunft erlebbar. Beispielsweise in unserem ersten Signature Store am Viktualienmarkt in München, bei der Schulverpflegung, in Hybrid-Events für Unternehmen oder ganz einfach zuhause -die ersten Organic Garden Eigenkreationen gibt es neu auch im Onlineshop. Dabei ist uns eines ganz besonders wichtig: Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

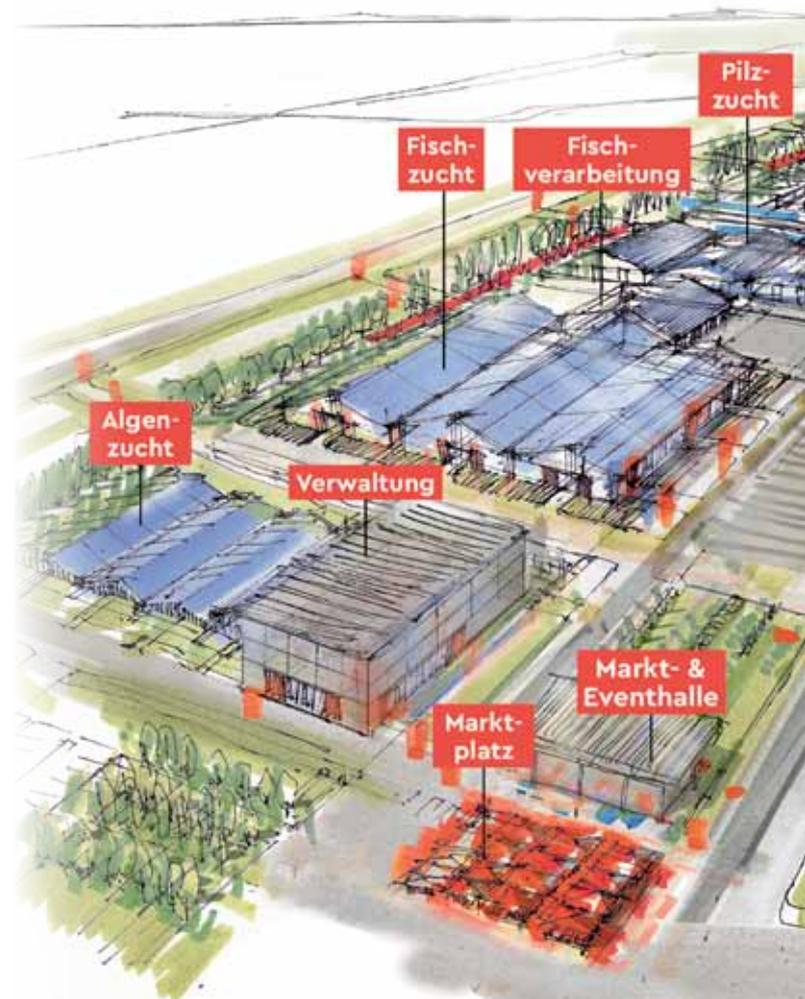
DAS PRINZIP – Jeder hat was, das der Nachbar braucht und jeder braucht was, das der Nachbar hat.

Das Herzstück von Organic Garden sind die Organic Garden Farms. Hier werden Lebensmittel in einem umweltschonenden Kreislaufsystem so angebaut, dass viele Menschen ganzjährig mit Produkten in Bio Qualität versorgt werden können -direkt aus der Region. Eine Farm hat die Kapazität, den Bedarf einer mittelgroßen Stadt zu decken und das klimaneutral. Dies gelingt dank smarter Technologien und einem innovativen Kreislaufkonzept, in dem die Reststoffe der einen Module zu wertvollen Rohstoffen für andere Module werden.



UNSER ANTRIEB – Unser Handeln von heute hat einen Einfluss auf die Welt von morgen.

Auf einer Farm werden zum Beispiel verschiedene Gemüse, Fisch, Algen, Obst und Kräuter produziert, die auch in Markthalle und -platz vor Ort angeboten werden. Hier bietet Organic Garden auch regionalen Partnern die Möglichkeit ihre Waren zu verkaufen. Auf der 25 bis 30 Hektar großen Farm entstehen 80 bis 100 Arbeitsplätze.



UNSER ZIEL – Ernährung wie sie sein muss.

Das Steckenpferd von Organic Garden sind gesunde Produkte, die ohne viel Schnickschnack auskommen. Im Organic Garden Food Lab werden die Lebensmittel weiterverarbeitet und innovative Produkte kreiert. Guter Geschmack und gutes Gewissen sind damit vereint. Um unabhängig zu bleiben, vertreiben wir unsere Lebensmittel und Produkte direkt. So kommt gesunde Ernährung dort an, wo sie gebraucht wird und wir können zugleich die Menschen für die Ernährung der Zukunft begeistern: Durch Ernährungsmanagement für (Hoch-) Schulen, Universitäten, Pflegeeinrichtungen, Unternehmen etc., im Organic Garden Signature Store und auch im Organic Garden Online-Shop.

UNSERE LEIDENSCHAFT – Produkte, die gesund sind und eine grüne Seele haben.

Um möglichst viele Menschen für gesunde Ernährung zu begeistern, lässt sich die „Ernährung der Zukunft“

ab April 2021 im ersten Organic Garden Signature Store am Viktualienmarkt in München erleben. Es gibt leckere plantbased Hotdogs, Unternehmenseigene bzw. von zertifizierten Partnern hergestellte Produkte stehen in den Regalen zum Kauf bereit und das Team um Store-Leitung Segen Zewengeil beantwortet Fragen rund um das Konzept von Organic Garden. Der Kunde kann im Store im Kleinen sogar Vertical Farming erleben, was im Großen ein Modul auf den Organic Garden Farms ist: In den indoor Gewächsschränken wachsen unter idealen Bedingungen die Kräuter für die Hotdog-Toppings.

Mit an Bord ist Ernährungsexperte und Sternekoch Holger Stromberg, der in der Rolle des Chief Culinary Officer (CCO) mit seiner Mission „Essen ändert alles“ maßgeblich dazu beiträgt, Menschen umzubegeistern... wir wissen, dass unser Handeln heute einen Einfluss auf die Welt von morgen hat“, so Stromberg, „darum denken wir den Lebensmittelkreislauf neu und bringen Produkte auf den Markt, die energetisch hochwertig sind und eine grüne Seele haben.“

DER WEG – Nachhaltigkeit mit Echtheit. Sinn und Taten füllen.

Das ist die Devise von CEO Martin Wild, innovativer Kopf und Treiber disruptiver Entwicklungen, bekannt aus früheren Posten als Innovationsvorstand von MediaMarkt/Saturn und Gründer des Onlineshops für Elektronik Horne of Hardware (hoh.de). Eine Disruption erkennt er auch in der Ernährungsindustrie: „Die Versorgung der Welt mit nachhaltig produzierten Lebensmitteln zu gewährleisten und dabei den Planeten zu erhalten, ist eines der großen Themen unserer Zeit.“

Text & Fotos: Organic Garden AG



DE BUYER – FRANZÖSISCHE TRADITION UND INNOVATION SEIT 1830

„In jedem Rezept steckt ein Geheimnis“ – Seit fast 200 Jahren verschreibt sich die Brand de Buyer mit Leidenschaft, Authentizität und Engagement der Herstellung hochwertiger Koch- und Backutensilien, die Spitzengastronomen und Hobby-Gourmets dieser Welt begeistern.

In den Vogesen konzipiert und produziert, stehen die Produkte des französischen Unternehmens für unverwechselbares Know-how, Innovation und Tradition. Das Geheimnis des Erfolges von de Buyer liegt nicht zuletzt auch an dem Zusammenspiel verschiedener Materialien: Als Experte auf diesem Gebiet und als weltweit einziges Unternehmen verarbeitet de Buyer Kupfer, Edelstahl, Aluminium, Eisen, Silikon und Kohlefaser an seinem Standort in Le Val d'Ajol in Frankreich und kreiert bis heute in Handarbeit außergewöhnliche und langlebige Produkte, die überall geschätzt werden. Das Savoir-faire wird an nachfolgende Generationen weitergegeben – damit führt de Buyer die Tradition des Handwerks weiter fort und si-



chert Arbeitsplätze. Das umfangreiche Sortiment von de Buyer umfasst über 2.500 Produkte, die von Kochtöpfen und Pfannen bis hin zu Back- und Kochutensilien reichen. Ihre Optik ist zeitlos und für nahezu jeden Verwendungszweck gibt es hier genau das richtige Produkt, um die besten und unterschiedlichsten Ergebnisse in der Küche zu erzielen. Stillsicher hat sich das Unternehmen über die Jahre hinweg etabliert, geht stets mit Innovationen auf die aktuellen Bedürfnisse der Zeit ein und entwickelt sich kontinuierlich weiter.

MINERAL B ELEMENT

Die Eisenpfanne ist der zeitlose Klassiker in der Küche, auf den sich schon unsere Großmütter verlassen haben. Zu den wohl bekanntesten Pfannen der Welt gehört die Serie Mineral B Element von de Buyer. Zu 100 Prozent natürlich und mit einer einzigartigen Schutzbeschichtung auf Basis von Bienenwachs gefertigt, sind die Bratpfannen in verschiedenen Ausführungen und Größen erhältlich. Einmal eingebrannt, entwickeln die schmiedeeisernen Pfannen der Mineral B Element Serie eine natürliche antihafte Beschichtung. Das Material hält sehr hohen Temperaturen stand: ideal zum Braten von Steaks und Bratkartoffeln aber auch zum Zubereiten von Spiegelei und Pfannkuchen. Besonders praktisch: Das robuste Kochgeschirr ist für alle Kochplatten, inklusive Induktion, geeignet.

KUPFER: PRIMA MATERA UND INOCUIVRE

Kupfer ist in der Küche nicht nur optisch ein unschlagbares Material. Seine Wärmeleitfähigkeit eignet sich hervorragend, um beim Kochen den vollen Geschmack zu entfalten. Das hochwertige Kupferkochgeschirr Inocuire und Prima Matera von de Buyer besteht aus 90 Prozent Kupfer und 10 Pro-



zent Edelstahl. Dieser Materialmix verteilt die Hitze gleichmäßig und schnell – ideal zum Einkochen, für Saucen und für empfindliche Gerichte. Kasserolle, Sauteuse, Bratentopf oder Pfanne, mit den Produkten von de Buyer kommt ein langlebiges und professionelles Equipment in die Küche, um am Herd durchzustarten. Mit der Prima Matera-Ausführung bietet de Buyer zudem als einziger Hersteller weltweit Kupferkochgeschirr an, welches induktionsfähig ist.

AFFINITY

Mit einem guten Kochgeschirr aus Edelstahl ist stets das passende Equipment für alltägliche Abenteuer in der Küche vorhanden. Die Affinity Reihe von de Buyer wird in einem Guss aus mehrschichtigem Edelstahl gefertigt. Ob Schmoren, Braten oder Sautieren – die Serie überzeugt mit schnellem Temperaturanstieg und hervorragender Hitzeverteilung. Dies ist energiesparend und gesund zugleich, da die Vitamine so erhalten bleiben. Egal ob Laie am Herd oder schon richtiger Profi, die vielfältige Produktrange der Affinity Serie wird jedem Anspruch gerecht.



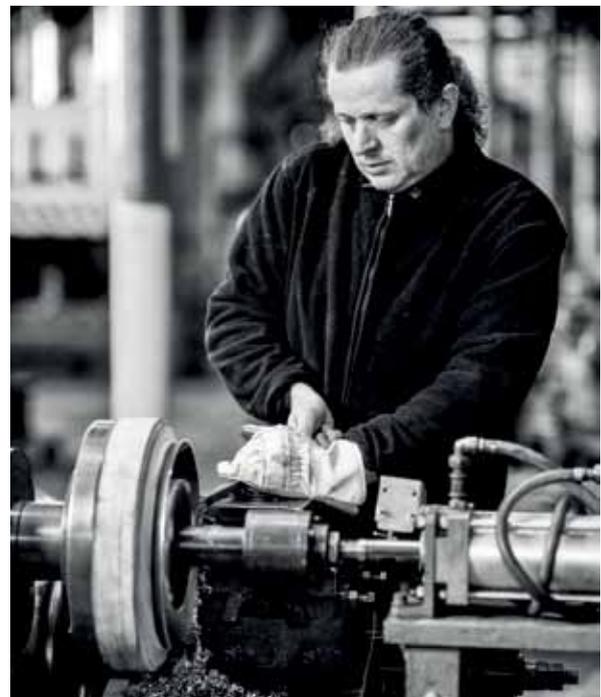
CANELÉS KUPFERFORMEN

Mit diesen Kupferformen gelingt die französische Spezialität besonders gut. Dank der hervorragenden Wärmeleitfähigkeit des Metalls entsteht ein fluffig-weicher Kern in knackiger Karamellhülle. Die Formen können auch problemlos zum Backen von anderen kleinen Kuchen verwendet werden.

Weitere Informationen finden Sie unter :

www.debuyer.com

Text & Fotos: Blume PR GmbH & Co. KG





NATALIE LUMPP – SOMMELIÈRE & SONNENSCHEN

Natalie Lumpp, allen Chaîne - Freunden bekannt als Grand Echanson d'Allemagne und Präsidiumsmitglied, stammt aus Baden-Baden, wo sie auch ihre Weinschule betreibt. Als Sommelière arbeitete sie in renommierten Spitzenbetrieben: von Traube Tonbach und dem Hotel Bareiss in Baiersbronn bis hin zum Schlosshotel Bühlerhöhe. Ob Plácido Domingo oder Nelson Mandela – viele internationale Stars waren irgendwann schon ihre Gäste. Ihre profunden Kenntnisse und Erfahrungen überzeugen, animieren und führen folglich zu einer ganz neuen Dimension des Genießens. Es scheint ihr Credo zu sein: Genuss mit Wissen und Lebensfreude zu verbinden. Durch ihr charmantes Auftreten, ihr fröhliches Lachen sowie ihr animierendes Temperament konnte sie selbst bei Online-Wine-Tastings alle Teilnehmer/innen begeistern.

Im Jahre 1993 erhielt sie Trophée Ruinart und 1997 wurde ihr der Titel „Bester Sommelier Deutschlands 1997 „ verliehen. Heute ist sie neben diversen ehrenamtlichen Tätigkeiten und medialen Auftritten als freiberufliche Weinberaterin und Weintesterin für den Gault Millau tätig.

Gemäß ihres Mottos: „Menschen, die nicht genießen können sind ungenießbar“ hat sie auch eine Reihe von kulinarischen Weinfachbüchern verfasst.

*Text: Walter Johannes Steyer, Vice Chargé de Presse
Foto: Natalie Lumpp*

Natalie's Weinschule

Lichtentalerstr. 107a · 76530 Baden-Baden

Tel: 07221-993769 · natalie.lumpp@t-online.de · www.natalie-lumpp.de



LE JARDIN DE FRANCE – CUISINE DU COEUR IN BADEN-BADEN

Der in Sélestat, Elsass geborene Stéphan Bernhard hat zielstrebig seine Kochkarriere in diversen Sternenhäusern verfolgt. In Baden Baden übernahm er 1998 das Le Jardin de France. Schon nach einem halben Jahr erhält seine Kochkunst 15 Punkte vom Gault Millau und knapp ein Jahr später er seinen ersten Michelin-Stern, den er Jahr für Jahr erfolgreich wiedererhalten konnte.

Sein Erfolgsrezept: als Franzose kreiert und zelebriert er seine „Cuisine du Coeur“: mit echter Leidenschaft und großer Kreativität lässt er seinen Ideen und Inspirationen freien Lauf, wobei es für ihn immer elementar wichtig ist, dass nur frische Top-Produkte von Erzeugern seines Vertrauens zum Einsatz kom-

men. Erwähnenswert neben der hervorragenden Küche ist auch der professionelle Service in höchst angenehmer Atmosphäre: Sophie Bernhard, seine Frau, teilt mit ihm die volle Leidenschaft für die Spitzengastronomie und jeder Gast hat wirklich das Gefühl von dem ganzen Service Team wie von einer Familie umsorgt zu werden.

Die Pandemie war für die gesamte Branche und auch für das Le Jardin de France eine harte Zeit und großer Herausforderung, wobei der ungebrochene Optimismus dieses sympathischen Ehepaars sich in Stephans letztem Spruch widerspiegelt: Stück für Stück – zurück!“

Text: Walter Johannes Steyer, Vice Chargé de Presse

Fotos: Le Jardin le France &

Walter Johannes Steyer, Vice Chargé de Presse

Bernard's Le Jardin de France

Lichtentalerstr. 13 · 76530 Baden-Baden

Tel: 07221-3007860 · info@lejardindefrance.de · www.lejardindefrance.de

RINGHOTEL HOHENLOHE HEIMATLICHE GENÜSSE TRAUMKULISSE



In herrlicher Aussichtslage gegenüber der Altstadt heißt das Team des „Hohenlohe“ Genießer aus aller Welt in der Festspielstadt Schwäbisch Hall willkommen. Das zertifizierte Wellness- und Tagungshotel verfügt über 117 komfortable Zimmer und Suiten und gehört als Ringhotel der ersten Stunde zu den führenden privaten 4-Sterne-Superior-Hotels in Deutschland – eine der Top-Adressen der Stadt.

Im Aussichtsrestaurant, in der Bistro Bar und auf der glasüberdachten Freiluft-Lounge genießen die Gäste die regionaltypische Küche mit internationalen Einflüssen. „Wir legen Wert auf Qualität, Natürlichkeit und Nachhaltigkeit. Es geht um einfache, ehrliche Genüsse“, erklärt Hotelier Volker Dürr, Gastgeber in der 4. Generation. Glücklicherweise kann er im Hohenloher Land aus dem Vollen schöpfen: Boeuf de Hohenlohe, zartes Schwäbisch-Hällisches Landschwein, sogar der Honig fürs Frühstücksbuffet kommt aus dem eigenen Garten.

Es ist die Mischung aus Weltoffenheit und Bodenständigkeit, hohen internationalen Qualitätsstandards und Heimatverbundenheit, die zum Erfolg des Hauses beitragen. Diese Begeisterung spürt man auch bei den Mitarbeitern. Ein eingespieltes Team aus fast 20 Nationen, die das „Hohenlohe“ mit ihrer Herzlichkeit und ihrem Engagement zu einem ganz besonderen Ort machen

Text: Ringhotel Hohenlohe | Fotos: A. Schmid/fotolevel, München



Ringhotel Hohenlohe

Weilertor 14 · 74523 Schwäbisch Hall

Tel. 0791 7587-0 · info@hotel-hohenlohe.de · www.hotel-hohenlohe.de



DAS VDP.WEINGUT FÜRST HOHENLOHE OEHRINGEN IN VER- RENNBERG

Die Geschichte des Hauses Hohenlohe reicht in seinen Ursprüngen bis ins 12. Jahrhundert zurück. Zu den wichtigsten ehemaligen Residenzorten zählen Öhringen, Neuenstein, Waldenburg, Ingelfingen und Langenburg sowie das in Bayern gelegene Schillingsfürst. Eine der jüngeren Adelslinien ist das Fürstenhaus Hohenlohe – Öhringen, welches im 19. Jahrhundert seinen wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Schwerpunkt zeitweilig in den Osten des Reiches, insbesondere nach Schlesien, verlagerte, jedoch nach dem Zweiten Weltkrieg ins Hohenlohische zurückkehrte. Weingut und Geschichte Auch im kleinen Öhringer Teilort Verrenberg hat der Weinbau eine lange Tradition. Schon im Mittelalter waren weite Teile der Gemarkung von Reben bewachsen. Weingüter im Besitz des Hauses Hohenlohe lassen sich erstmals für das Jahr 1257 historisch nachweisen. Heute betreibt die Familie Fürst Hohenlohe Öhringen Weinbau in 27. Familiengeneration. Während die denkmalgeschützte Wiesenkelter aufwendig zum Restaurant restauriert wurde, entstand daneben der Neubau des Weinguts mit modernem Weinkeller und attraktivem Präsentationsraum direkt am eigenen Monopelweinberg dem VERRENNBERGER VERRENNBERG.

Tradition & Moderne

Betriebsleiter Joachim Brand setzt auf Charakterweine, fernab von Uniformität. Zu den wichtigsten Rebsorten zählen neben Riesling in all seinen Facetten, Lemberger & Spätburgunder, welche durch die teilweise Veredlung mit Cabernet und Merlot im Barrique ihre Einzigartigkeit erlangen. Hier besonders zu erwähnen ist „Ex flammis orior“ eine Rotweincuvée benannt nach dem Wappenspruch, die bereits Jahrzehnten Weinliebhaber hochwertiger Rotweine in Staunen versetzt. Der Keuperboden des VERRENNBERGS (VDP.Grosse Lage) ergänzt die jeweiligen Rebsortencharakter mit einem einmaligen feinwürzigem, kräutrigem Aroma. Als innovatives Weingut selbstverständlich, wird seit 2008 ökologischer Weinbau betrieben.

EXKLUSIVES ANGEBOT FÜR DIE MITGLIEDER DER CHÂÎNE DES RÔTISSSEURS:

Unsere Weine der H.A.D.E.S.-Serie und VDP.Grossen Lage „Verrenberger Verrenberg“ mit 5% Nachlass (gültig bei Vorlage der Mitgliedskarte)

Text & Fotos: Weingut Fürst Hohenlohe Öhringen



Weingut Fürst Hohenlohe Öhringen

Wiesenkelter · 74613 Öhringen Verrenberg · Tel. 07941 94 91-0
info@verrenberg.de · www.verrenberg.de



EIN RESTAURANT-DUO IN BERLINS HISTORISCHER MITTE

Der Gendarmenmarkt, Berlins schönster und imponierendster Platz, liegt knapp 100 m entfernt, nur 800 m Luftlinie trennen vom neu aufgebauten Berliner Schloss. Zwei Restaurants, die „Gendarmerie“ und die „Austernbank“ mit 230 bzw. 180 Plätzen (+ jeweils sommers nutzbaren Terrassenplätzen), liegen im wuchtigen Humboldt-Carré, einem Eckhaus zur Charlottenstraße, das auch als Eventlocation von Rang gilt. Die Leitung des Ensembles obliegt seit August 2014 Anna-Maria Maaß, die erst seit dem Sommer 2018 unser Mitglied ist und - natürlich - 2019 im nahen Berliner Schloss bei unserem letzten Grand Chapitre als Maître Restaurateur inthronisiert wurde.

Während Küchenchef Philippe Lemoine in der „Gendarmerie“ sowohl kreative Gerichte der französischen Traditionsküche wie auch regional Orientiertes bietet, finden sich in der „Austernbank“ vorwiegend Fisch- und Meeresfrüchtegerichte, dazu - ganz neu - in beiden Restaurants die „Levantine cuisine“ mit modernen vegetarischen Gerichten der Nahost-Küche. Dazu eine vorzügliche Weinauswahl.

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAÎNE DES ROTISSEURS:

Unsere Consœur bietet den Chaîne-Mitgliedern und einer Begleitperson zu ihrem selbst zusammengestellten Menü als Chaîne-Bonbon einen kostenfreien Winzersekt als Aperitif.

Bitte bei der Reservierung auf die Chaîne-Mitgliedschaft hinweisen und sicherheitshalber die Mitgliedskarte 2021 bereithalten.

Text: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Fotos: Gendarmerie/Austernbank



Gendarmerie & Austernbank

Behrenstraße 42 · 10117 Berlin (Mitte) · Tel. 030 76 77 52 70
info@gendarmerie-berlin.de / info@austernbank-berlin.de
www.gendarmerie-berlin.de / www.austernbank-berlin.de



VORZÜGLICHE LANDKÜCHE IN DER SÄNGERSTADT

Wo der kupferne Hahn zwischen 11 und 18 Uhr an der Fassade in Finsterwalde zur vollen Stunde kräht, befindet sich der Goldene Hahn von Frank Schreiber. Leicht zu finden, denn die Bundesstraße B 96 führt direkt daran vorbei. 1862 als Gasthof erbaut und seit 1939 im Familienbesitz, wird er nun in der 3. Generation seit 2010 durch unseren Maître Rôtisseur und seine Gattin Iris geführt. Dass hier beim Brandenburger Meisterkoch 2006 hervorragend gekocht wird, zeigt sich aktuell an den 2021er Bewertungen im Gault&Millau (2 Hauben = 16/20 Punkte) und im Michelin Deutschland (Tellersymbol = Küche mit guter Qualität).

Seine Deutsche Küche mit Lausitzer Einfluss mit der bevorzugten Verwendung unverfälschter Produkte aus der Region, bereitet er in seinem „Atelier“, der einsehbaren Küche, wie z. B. das Gebackene Bio-Ei im Kohlebrötmantel oder das Dreierlei vom Lausitzer Heidelamm. Ob à la carte geordert oder zu einem der Menüs, genügend Weine, vorwiegend aus Deutschland, stehen als flüssige Begleiter zur Auswahl. An Sommertagen ist der Weingarten im Innenhof zum Genießen nutzbar. Nach einem ausgiebigen Mahl lockt zum Schlummern eines der 12 Zimmer des Hauses.

Bitte bei der Reservierung auf die Chaîne-Mitgliedschaft hinweisen.

Text: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Fotos: Goldener Hahn; Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse



Hotel & Restaurant Goldener Hahn

Bahnhofstraße 3 · 03238 Finsterwalde (Lkr. Elbe-Elster)

Tel. 03531 22 14 · info@goldenerhahn.com · www.goldenerhahn.com



DAS RESTAURANT „EDO“ IN DANGAST

Das Restaurant edo ist im September 2018 in Dangast eröffnet worden. Nach einer langen Sanierung des alten Reetobjektes, entstand eine moderne Gastronomie im Innenbereich und mit klassischem Reetdachcharme von außen. Confrère Maître Rôtisseur Christof Brinkmann bietet eine junge, moderne Küche an. Globale Gedanken verbinden sich mit den Erzeugnissen aus der Region und asiatische Einflüsse lassen sich in allen Gerichten finden. Durch seine Leidenschaft für die asiatische, gerade auch für die japanische Küche, entstand ein Konzept das vom Menü bis zum „Food shared“ Konzept alles bietet. Vor seiner Restauranteröffnung mit 26 Jahren arbeitete Christof Brinkmann in Bremen und Hamburg in diversen Gastronomiekonzepten. Schon als Jugendlicher mit 14 Jahren entdeckte er seine Leidenschaft für das Kochen und experimentierte mit eigenen Rezepten. An dieser Leidenschaft hat sich bis heute nichts geändert.

Wer es im „Edo“ ausgefallen mag, setzt sich an die Foodbar, mit direktem Blick in die offene Küche und kann den Köchen bei der Zubereitung der Gerichte zusehen.

Text: Christof Brinkmann Maître Rôtisseur,

M. Demuth-Müller Vice Conseiller Gastronomique

Fotos: Edo GmbH & Co.KG, Reinhard Rosendahl Fotografie

Restaurant edo

Edo-Wiemkenstr. 4 · 26316 Varel-Dangast

Tel. 0445135 32 · info@edo-dangast.de · www.edo-dangast.de

DAS RESTAURANT „DUE FRATELLI“ IN BREMEN

Das „Due Fratelli“ der beiden Brüder Denis (Küche) und Elvis (Service) Behljuljev hat das Temperament und den Charme eines typischen Ristorante „um die Ecke“ mit einem hohem Niveau bei den frisch und akkurat zubereiteten Gerichten und den dazu ausgewählten Weinen. Es lässt es sich hier in lockerer Atmosphäre genießen.

Neben einer Auswahl selbst produzierter Pasta von zarten Ravioli bis zur 16 Stunden lang geschmorten Bolognese serviert das Team kreative Vorspeisen und Zwischengerichte, während die Hauptgerichte wieder klassischer auf Fisch oder Fleisch ausgerichtet sind. Wer genügend Offenheit mitbringt, lässt sich am besten vom Küchenchef Maître Rôtisseur Denis

Behljuljevic mit bis zu 12 Gängen überraschen. Dieser hat nach der Ausbildung in Bremen mehrere Spezialisierungen in verschiedenen Sternerestaurants in Italien und München durchlaufen.

Für eine stimmige Getränkebegleitung mit guten italienischen Weinen oder ausgefallenen Bieren lohnt es, sich vom Sommelier Elvis beraten zu lassen.

EXKLUSIVES ANGEBOT FÜR DIE MITGLIEDER DER CHAÎNE DES RÔTISSEURS:

Aktion 2021/2022

Für alle Chaîne Mitglieder geben die Brüder 15% Rabatt auf die gesamte Rechnung!

Text und Fotos: Elvis Behljuljevic



Due Fratelli GmbH

Hamburgerstraße 32 · 28205 Bremen

Tel. 04216 73 52 817 · www.due-fratelli-bremen.de



DIE KAISERALM IN BISCHOFSGRÜN

Wohlfühlhotel im Fichtelgebirge

Das familiär geführte Hotel auf einer Erhöhung am Waldrand gelegen, ermöglicht einen faszinierenden Panoramablick auf den Luftkurort Bischofsgrün und den Ochsenkopf (800 m), den höchsten Berg des Fichtelgebirges. Hotelbesitzer Guido Schreiner ist seit nunmehr 30 Jahren aktives Chaîne-Mitglied und kümmert sich gemeinsam mit der 22-jährigen Tochter Stephanie (Chaîne-Rang Rôtisseur) um das Wohl der Gäste. Eingebunden in dieses Familienteam ist auch noch die Ehefrau Ute mit der Leitung des Hotelbüros. Entspannung pur für Hotelgäste verspricht ein Besuch im hoteleigenen Schwimmbad mit Sauna, Infrarotkabine oder eine Massage.

Dieses zentral gelegene Hotel ist auch der ideale Ausgangspunkt für kulturelle und touristische Exkursionen: Die Luisenburg Festspiele finden alljährlich im ältesten Freilichttheater Deutschlands und größten Felsenlabyrinth Europas statt (12 km). Ein Besuch der Richard-Wagner Stadt Bayreuth (15 km) mit den Sehenswürdigkeiten wie Wagner-Museum, Villa Wahnfried, Festspielhaus und Markgräfliches Opernhaus (UNESCO-Weltkulturerbe seit 2012) ist eine willkommene Abwechslung. Auch die Bierstadt Kulmbach (20 km) mit der imposanten Plassenburg, die das Deutsche Zinnfigurenmuseum beherbergt sowie der Besuch des Mönchshof-Biergartens mit den dort beheimateten Brauerei-, Bäckerei- und Gewürzmuseen sind sehr empfehlenswert, und es gibt beim Verlassen eine Gratis-Bierprobe.

Text: Inge Stöcker, Vice Chargée de Presse

Fotos: Hotel Kaiseralm



Hotel Kaiseralm

Fröbershammer 31 · 95493 Bischofsgrün

Tel. 09276 800 · info@kaiseralm.de · www.kaiseralm.de



WILLKOMMEN IM ZEHNTKELLER

Romantik-Hotel in Iphofen am Rande des Steigerwaldes

Machen Sie auf Ihrer Entdeckungsreise einen Stopp im Zentrum des Fränkischen Weinlandes, im mittelalterlichen Iphofen und bestaunen die historische Altstadt mit ihrer komplett erhaltenen Wehranlage mit Toren und Türmen. An diesem pittoresken Ort empfängt die Familie Heinrich Seufert nun schon seit über 30 Jahren die Chaîne-Mitglieder und offeriert täglich Spezialitäten aus der Region und der Gehobenen feinen Küche zur vollsten Zufriedenheit der Gäste.

Wer aber neben Ruhe und Entspannung mehr Geselligkeit und aktives Wandern bevorzugt, den begleitet das hoteleigene Team auf einen gemütlichen Spaziergang in die eigenen Weinlagen, verbunden mit Weinverkostung oder zu einer typischen Winzer-Häckerbrotzeit im Weinberg in gelockerter Runde. Nach so einem ereignisreichen Tag ist natürlich nicht

mehr an eine Heimfahrt zu denken. Hier bietet der Zehntkeller liebevoll gestaltete und mit hochwertigen Möbel und Antiquitäten ausgestattete Gästezimmer zur Übernachtung an.

Frisch ausgeruht empfiehlt sich vor der Abreise am nächsten Morgen dann noch ein Besuch im ortsansässigen Knauf-Museum. Dort befindet sich die **Reliefsammlung** der großen Kulturepochen des Altertums von Mesopotamien über Ägypten, Griechenland, Rom und Altamerika bis nach Indien. Die originalgetreuen Gipsrepliken der Meisterwerke sind einmalig in ihrer Art in Europa. Regelmäßige Sonderausstellungen bereichern durch originale Leihgaben den Besuch dieses Museums noch zusätzlich.

Text: Inge Stöcker, Vice Chargée de Presse

Fotos: Romantikhôtel Zehntkeller

Romantikhôtel ZEHNTKELLER

Bahnhofstraße 12 · 97346 Iphofen · Tel. 09323 3062
zehntkeller@romantikhotels.com · www.zehntkeller.de

HERZLICH WILLKOMMEN BEI FAMILIE KOWALKE!

Bereits seit 1981 ist das Fischereihafen Restaurant untrennbar mit dem Namen Kowalke verknüpft. Mit seiner herzlichen Art schaffte Vater Confrère Rüdiger Kowalke († Feb. 2019) schnell eine Oase der Gastfreundschaft, in der sich sowohl Hamburger als auch internationale Gäste wie zu Hause fühlen. Innerhalb weniger Jahre führte er das Restaurant zu einer Top-Adresse für Fischliebhaber aus aller Welt. Am 1. Juli 1997 übernahm sein Sohn Confrère Dirk Kowalke den Betrieb. Dirk Kowalke ist seitdem der Pächter und Inhaber des Fischereihafen Restaurants und schafft es mit viel Geschick, Moderne und Tradition miteinander zu verbinden. Mit seinem Eintritt entstand darüber hinaus eine sehr familiäre Atmosphäre im Restaurant, denn nicht nur Vater und Sohn verstanden sich bestens, bildeten ein starkes Team und haben über 20 Jahre Hand in Hand zusammengearbeitet.

Auch Susanne Kowalke, die mit Rüdiger seit 1999 verheiratet war, kümmert sich seither warmherzig und liebevoll um das Wohl der Gäste. Sie ist die gute Seele des Hauses und wird von vielen als „charmanteste Gastgeberin der Stadt“ geschätzt. Abgerundet wird das Familienbild durch Susannes Sohn Benjamin Kast („Benny“), der seit 2011 die rechte Hand von Dirk Kowalke ist. Somit ist das Credo, dass täglich während der Hauptgeschäftszeiten immer ein Familienmitglied im Hause anzutreffen ist, auch in Zukunft gesichert. In der Küche gab es 2018 eine „Wachablösung“ in allerbestem Sinne: Nach ein paar externen Jahren, in denen er seinen großen Erfahrungsschatz nochmals erweitern konnte, ist Jens Klunker als Küchenchef „nach Hause zurückgekehrt“. Er ist somit endgültig in die Fußstapfen seines Vaters Wolf-Dieter Klunker getreten, der über 30 Jahre lang (1981 bis 2012) der Küchenchef gewesen war und die Erfolgsgeschichte des Fischerei-



hafen Restaurants entscheidend mitgeprägt hatte. Jens Klunker kennt die Fischereihafen-Küche ebenfalls von Anfang an, denn sein Werdegang als Jungkoch hat hier schon Ende der 1980er Jahre begonnen. Insgesamt blickt auch er bereits auf über 15 Jahre Berufserfahrung am „heimischen Herd“ zurück und besiegelt mit seiner Rückkehr eine wohl einmalige Geschichte: Die Geschichte des doppelten Generationswechsels in einem Restaurant dieser Größenordnung.

Das Erfolgsrezept, damals wie heute: Ein Dreiklang aus höchster Qualität, herzlichem Service und einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis. Hier wird von kundiger Hand zubereitet, was aus den Meeren kommt und Schuppen, Krusten oder Schalen hat. Dabei ist das Angebot der Speisen genauso vielseitig wie das Publikum. Geschäftsleute, Familien, Prominenz aus Politik, Show und Sport genießen die köstlichen Küchenkreationen in stilvollem Ambiente. Im Fischereihafen Restaurant beginnt der Service bereits vor der Tür. Dort empfängt der freundliche Wagenmeister die Gäste und parkt auf Wunsch deren Autos. Hier ist der Gast wirklich König, egal, ob Stammkunde oder neugieriger Erstbesucher. Wer der Elbe bei schönem Wetter noch näher sein will, speist auf der herrlichen Balkonterrasse. Rund 50 Gäste können von dort aus den grandiosen Blick auf Hafen und Schiffsverkehr genießen

Text & Foto: Fischereihafen Restaurant



WILLKOMMEN IM HYGGE.

Ein Platz für das gute Leben.

Brasserie und Bar. Das ist das HYGGE! Bei uns gibt's exzellente, kreative Küche. Eine Klasse Bar und herzlichen Service. Wir sind ein urbaner Hotspot inmitten der ländlichen Elbvororte mit viel Platz für viele HYGGE-Momente. Das dänische Wort HYGGE steht für Lebensfreude, Geborgenheit und Zeit mit der Familie und Freunden. HYGGE bedeutet, den Moment zu genießen – mit gutem Essen und exzellenten Drinks im warmen Licht des Kaminfeuers. Genau das gibt's bei uns. Das HYGGE ist ein Ort, an dem alle zusammenkommen. Im ehemaligen Polo-Pferdestall servieren wir saisonale Gerichte für jeden Geschmack. Gerne auch im Family-Style: alles für alle – jeder nimmt sich, was er mag. Im HYGGE gibt's aber nicht nur Essen: man kann es sich auf den Ledersofas gemütlich machen und am Kamin über das Leben oder den nächsten Wein nachdenken. Und an der Bar warten coole Drinks von unseren kreativen Barkeepern.

Wenn Sie sich gar nicht von uns trennen möchten, übernachten Sie doch in unserem Hotel Landhaus Flottbek, dem wohl entspanntesten Boutique-Hotel der Stadt. Puristisches Design mit viel Raum, Licht und Wärme. Legerer Luxus, reduziert aufs Wesentliche. Im Landhaus Flottbek finden Sie lauter individuelle Wohlfühlplätze.

Text & Fotos: HYGGE im Hotel Landhaus Flottbek



HYGGE im Hotel Landhaus Flottbek

Baron-Voght-Straße 179 · 22607 Hamburg

Tel. 040 82 27 41 60 · info@landhaus-flottbek.de · www.hygge-hamburg.de



YOUNG BAVARIAN CUISINE

Restaurant Schwarzreiter im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski

Bereits seit 2015 findet sich im traditionsreichen, inmitten der noblen Maximilianstraße gelegenen Hotel das Restaurant Schwarzreiter mit der gleichnamigen Tagesbar. Namensgebend ist der in der Tiefenzone des Königssees beheimatete Saibling. Geräuchert gehörte er zu den Lieblingsgerichten König Ludwigs, dessen Vater Maximilian der II. das Hotel 1858 erbauen ließ.

Das erst kürzlich einer umfangreichen und ehrgeizigen Renovierung unterzogene Interieur des Restaurants zeigt sich in zeitgemäßem und lichtdurchflutetem Design. Maike Menzel begründete im Schwarzreiter ihren Ruf mit ihrer Interpretation der „Young Bavarian Cuisine“, die sich inspiriert von traditionellen Gerichten leicht, saisonal und frisch

präsentiert. Verdient zeichnete der Michelin sie dafür als jüngste Köchin Deutschlands mit einem Stern aus. Anfang des Jahres hat sie sich in die Babypause begeben und das Ruder an ihren Sous-Chef Hannes Reckziegel weitergegeben. Komplettiert wird das Team durch Restaurantleiter Marco Stevanato und die Sommelière Nina Geschka. Wer unkomplizierte Gerichte à la carte statt Menüs auf Sternenniveau oder auch nur einen Cocktail oder ein Glas Champagner genießen möchte, ist in der Tagesbar mit ihrer schönen Fensterfront zur Maximilianstraße bestens aufgehoben.

Text: Sibylle Gräfin zu Dohna, Vice Chargée de Missions

Fotos: Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski

**Restaurant Schwarzreiter
im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski**

Maximilianstraße 17 · 80539 München
Tel. 089 2125 2125 · www.schwarzreiter-muenchen.de



AUSGEZEICHNETE KULINARISCHE TRADITION

Alois Dallmayr

Kein Name in München dürfte so für kulinarische Tradition stehen wie dieser. Die Geschichte des Delikatessengeschäfts reicht über 300 Jahre zurück. Therese Randlkofer übernahm es 1895 mit dem etablierten Namen. 1933 stieg der Kaffeekaufmann Konrad Werner Wille ein, der die florierende Kaffeeabteilung aufbaute. Die heutigen geschäftsführenden Gesellschafter Florian Randlkofer und Wolfgang Wille sind ihre direkten Nachfahren und leiten gemeinsam das Unternehmen. Doch lässt nicht nur das Ladengeschäft, sondern auch die Gastronomie das Feinschmeckerherz höher schlagen. Das Café-Bistro bietet Frühstück, von Elisabeth Gassner kreierte leichte Mittagsgesichte und Pâtisserie für die süße Pause am Nachmittag. Seit 2018 präsentiert der junge Koch

Christoph Kunz im „Alois“ eine produktorientierte Spitzenküche im zeitgemäßen Ambiente. Das Niveau des Vorgängers Diethard Urbansky, bei dem er als Sous-Chef tätig war, konnte er mühelos halten. Hierzu trägt nicht zuletzt Restaurantleiter und Sommelier Julien Morlat bei. Zu Recht wurde das „Alois“ vielfach ausgezeichnet (u.a. 2 **). Im Jahr 2017 wurde die Champagner- und Austernbar im Ladenbereich umgestaltet und als „Dallmayr Bar & Grill“ neu eröffnet. Sabine Kriegl-Schreiner und ihr Team stehen ab 11:30 Uhr am japanischen Robata-Grill. Erstmals in der Geschichte des Hauses gibt es hier auch eine Außengastronomie in der Dienerstraße.

*Text: Sibylle Gräfin zu Dohna, Vice Chargée de Missions
Fotos: Dallmayr*

Alois Dallmayr KG

Dienerstraße 14-15 · 80331 München
Tel. 089 2135-0 · www.dallmayr.de



BURG GLEIBERG – VON FINE DINING BIS HIN ZUR BURGMANUFAKTUR

Die Burg Gleiberg- ein Wahrzeichen Mittelhessens. Über die letzten Jahre hinweg, haben wir uns auf dem 308 Meter hohen Basaltkegel mit Leidenschaft zur Kulinarik etablieren dürfen. Unseren Gästen bieten wir ein wunderschönes gastronomisches Ambiente mit einzigartigem Blick über das Lahntal zwischen Gießen und Wetzlar bis zu den Anhöhen des südlichen Westerwaldes. Die Burg selbst, erbaut um das Jahr 1000 hat viele Geschichten zu erzählen. Unsere unterschiedlichen Restaurants und Räumlichkeiten, ermöglichen es unseren Gästen die Vielfalt der Kulinarik stets neu zu erleben. Beginnend mit unserem Hauptrestaurant, den „Nassauer Stuben“ mit Platz für bis zu 50 Personen. Dort garantieren wir mit gehobenem Fine Dining kulinarische Höhepunkte in historischer Atmosphäre. Dafür sorgt unter Anderem unsere frische saisonale Küche, frei von Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen. Den durchweg rustikalen Gegensatz, bietet unsere „Albertus Klaus“ mit 50 Sitzplätzen und den angrenzenden Albertus Garten mit Platz für ca. 200 Personen. Urig, gemütlich, appetitlich es ranken sich viele Geschichten um die einstige „Trinkhalle“. Zusätzlich zu unseren zwei separaten Gasträumen, bietet sich unser großer Rittersaal mit Platz für bis zu 180 Perso-

nen bestens an, um dort größere Festlichkeiten aller Art auszurichten.

Neuerdings, haben wir es unseren Gästen ermöglicht, unsere frischen Gerichte ganz einfach zuhause zu verköstigen. Mit unserer Burgmanufaktur „Kochhandwerk trifft Glas“, kreieren wir im Rahmen eines Feinkostladens eingekochte und hausgemachte Gerichte im Einmachglas. Um den direkten Kundenkontakt zu unseren Gästen aufrecht zu erhalten, sind wir seit einigen Wochen mitsamt renommierten Kollegen auf dem Gießener Wochenmarkt vertreten. Ein großes Spektrum an verschiedenen Sorten und Gerichten gibt es dort zu erwerben- Die Resonanz ist so schön, dass wir wöchentlich neue Kreationen einkochen dürfen und unsere Burgmanufaktur somit zu einem festen Bestandteil der vielfältigen Burg Kulinarik geworden ist.

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAINE DES ROTISSEURS:
Wir freuen uns stets, Kollegen und Mitgliedern der Chaîne des Rôtisseurs im Rahmen eines Besuchs in unserem Hause, eine ausgewählte Köstlichkeit unserer Burgmanufaktur überreichen zu dürfen.

Text & Fotos: Burg Gleiberg



FRISCHER WIND IN HISTORISCHEN GEMÄUERN

Das Romantik Hotel Schloss Rettershof liegt malerisch eingebettet in einer sanften Hügelkette im Herzen des Vorder-Taunus, umgeben von Wäldern und Feldern. 2012 wurde das Schlösschen behutsam aus dem Dornröschenschlaf geweckt und erfreut sich seitdem immer größerer Beliebtheit bei Gourmetbegeisterten, Familien und Geschäftskunden.

Das Restaurant RETTER's wurde 2020 mitsamt des angrenzenden Kaminzimmers in Anlehnung an den Stil englischer Herrenhäuser, passend zum Tudorstil des Schlosses, komplett neu gestaltet und verfügt im Innenbereich über Platz für bis zu 100 Gäste. Die verschiedenen Außenbereiche und Terrassen laden zum kulinarischen Verweilen inmitten der Natur ein.

Ganz neu ist die aufwändig geschaffene Sundowner Lounge, die mit über 100 Außensitzplätzen und einem angrenzenden Clubhaus für kleinere Gesellschaften ein abwechslungsreiches Ausflugsziel für Familien und Junggebliebene zum Einkehren bei Cocktails, Longdrinks und herzhaften Gerichten bietet. Auch für die wanderbegeisterten Gäste sorgt das Schloss mit seinem Picknickangebot, welches im Schlossgarten oder in der pittoresken Umgebung des Schlosses genossen werden kann. Wer einen familiär geführten, behaglichen Ort für kulinarische Genüsse inmitten der Natur sucht, ist im Romantik Hotel Schloss Rettershof an der richtigen Adresse.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Gastgeber
Daniela Schwarz & Hans-Jürgen Laumeister

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAINE DES ROTISSEURS:
Gerne laden wir Sie auf einen Aperitif ein, wenn Sie sich vor Ort als Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs zu erkennen geben.

Text & Fotos: Schlosshotel Rettershof GmbH



Schlosshotel Rettershof GmbH

Rettershof 5 · 65779 Kelkheim

Tel: 06174 290 90 · info@schlosshotel-rettershof.de · www.schlosshotel-rettershof.de



GROSSE LEISTUNG IM KLEINEN RESTAURANT KAISER'S ECK IN AHLBECK AUF USEDOM !

Richtig gut essen in familiärer Atmosphäre, lobt der Guide Michelin erneut und verleiht unserem sympathischen Eigentümer-Ehepaar Fred und Sandra Quaisser zum vierten Mal den Bib Gourmand!

Die Klassifizierung dessen bedeutet:

Ein Maximum an Schlemmerei zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis, gute Produkte die schön zur Geltung gebracht werden und eine moderate Rechnung.

Etlliche Chaîne-Freunde schließen sich dem an und freuen sich auch außerhalb der Veranstaltungen über die Kreationen unseres Officier Maître Rôtisseur. Kein Wunder, denn Fred Quaisser kocht schon lange für die Bruderschaft und gehört seit 2008 zur festen Größe in Mecklenburg-Vorpommern. „Aus dem wird mal was“ hieß es damals schon, als er bereits mit 23 Jahren als Küchenchef im Chaîne-Hotel Atlantic in Bansin seine Ideen verwirklichte. Prägende Stationen waren u.a. das Landhaus Feckl*, der Ahlbecker Hof und Erfahrungsjahre in Konstanz, St. Peter Ording und Stuttgart. Mit achtundzwanzig gelingt ihm der Weg in die Selbstständigkeit, immer unterstützt von seiner Ehefrau Sandra, die ebenfalls als gelernte Köchin heute alleine

den Service im Restaurant übernimmt, während Fred Quaisser Erstaunliches schafft, in einer Küche, höchstens doppelt so groß wie die eines U-Boots. Ein zwei-Personen-Betrieb, der stets reibungslos funktioniert! Die Gerichte sind regional-international ausgerichtet, frisch und ausgesprochen schmackhaft. Auch Vegetariern ist ein komplettes Menü zugedacht, welches sich wie alle Empfehlungen stets an der Jahreszeit orientiert.

Ein Auszug aus der Speisekarte:

Zanderbäckchen auf Risotto mit Pfifferlingen, Pesto und marinierter Blattpetersilie. Des Küchenchefs liebstes Hauptgericht ist derzeit Dorschfilet im Serranoschinken-Mantel Kartoffel-Petersilienpüree, gebratener Blumenkohl und Tomaten Beurre Blanc. Des Cronisten liebstes Fischgericht ist im Herbst getoppt mit frittiertem Grünkohl. Unbedingt vorbestellen!

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAÎNE DES ROTISSEURS:
Chaîne-Mitglieder erhalten als Apéritif ein Glas Sekt.

Text: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse

Fotos: Erhard Kulosa, Bailli



SEETELHOTEL AHLBECKER HOF

Kreative Küche, edle Atmosphäre und Exzellenz seit 1890

Die ausgezeichnete Karte und der liebevolle Service im legendären Ahlbecker Hof sind preisgekrönt. Das Flaggschiff der SEETELHOTELS Gruppe, hatte bereits Kaiser und Könige zu Gast und hat eine lange Geschichte. Ein prachtvolles Luxushotel, der unvergleichliche Blick auf die Ostsee und die berühmte Ahlbecker Seebrücke – bereits das Ankommen in einem der bekanntesten Wellnesshotels an der Ostsee ist ein beeindruckendes Erlebnis. Viel Tradition und zurückhaltender Luxus prägen das 5-Sterne Hotel auf Usedom genauso, wie die Herzlichkeit der Mitarbeiter. Das kleine Grandhotel mit 90 stilvollen Zimmern und luxuriösen Suiten ist ein kaiserliches Erlebnis in Architektur und Ambiente für alle, die das ganz besondere suchen. An diesem einmaligen Ort ist es gelungen, die „guten, alten Zeiten“ wieder aufleben zu lassen. Seit der Jahrhundertwende die erste Adresse auf Usedom. Heutzutage besticht das Haus mit einer Gourmet Küche zum Verlieben. Das Küchenteam kreiert Köstlichkeiten aus hochwertigen Produkten. Das Küchenkonzept basiert auf Nachhaltigkeit und Regionalität, die meisten Zutaten stammen von der Insel oder aus deren Nähe. Den Honig liefert ein Usedomer Imker, die Brötchen werden natürlich selbst gebacken – mit Eiern und Mehl von der Insel. Selbst den Schinken vom regionalen Fleischer wird in direkter Nähe zum Hotel geräuchert. Das hohe kulinarische Niveau, der Service

und die edle Atmosphäre der Gourmetrestaurants Blauer Salon und auch des Suan Thai, bestechen durch eine saisonale Karte, die alle zwei Monate der Saison angepasst wird und somit seinen Gästen zu jeder Jahreszeit ein Feuerwerk der Aromen bietet. Das SPA Angebot verwöhnt die Gäste mit internationalen, kontemporären Schönheitsanwendungen und Massagen, so bietet das Haus zum Beispiel seit September 2019 KOBIDO an, eine japanische Anti-Aging-Gesichtsmassage. Abgerundet werden diese durch eine perfekt gebrühte Tasse Tee, des Hauseigenen Tea Master Gold.

Confrère Maître Hôte Rolf Seelige-Steinhoff besuchte vor mehr als 29 Jahren zum ersten Mal die Insel Usedom mit seiner Familie. Er war begeistert von der Sonneninsel an der Ostsee und ihrer historischen Kaiserbäder-Architektur. Grund genug, gemeinsam mit seinem Vater, dem Hotelunternehmer Burghardt Seelige-Steinhoff, die SEETELHOTELS zu gründen. Heute kann der Hotelier Rolf Seelige-Steinhoff auf 17 Hotels, Residenzen und Villen auf Usedom und das Hotel Bahia del Sol auf Mallorca verweisen. Eines hat er in über zwei Jahrzehnten Arbeit und Engagement für seine Hotels nie vergessen: Die Schönheiten Usedom zu genießen. Am liebsten verbringt der Hotelier seine Freizeit gemeinsam mit seiner Familie auf der Insel.

Text & Fotos: SEETELHOTEL Ahlbecker Hof



GRUNDWASSER TEMPERIERT DEN WEIN

Ardau Weinimport legt Wert auf Umweltschutz

Klettert das Thermometer auf für Wein unverträgliche Temperaturen, wird bei Ardau Weinimport in Troisdorf Grundwasser aus einem Tiefbrunnen auf das Dach der Lagerhalle gepumpt, um dort über eine Berieselungsanlage wieder zerstäubt zu werden. Das verbleibende Nass fließt zur Versickerung zurück in die hauseigene Teichanlage.

Die Verdunstungskälte temperiert klimafreundlich bis zu einer Millionen Flaschen Wein, die gleich mehrfach jährlich umgeschlagen werden. Das System ist eine Eigenentwicklung und führt zur deutlich messbaren Abkühlung der Lagerflächen. Im Jahre 2000 wurde die Anlage wegen ihres umweltfreundlichen Verfahrens zur Gebäudekühlung vom Landrat des Rhein-Sieg-Kreises mit dem „Umwelt-Technik-Preis 2000“ ausgezeichnet. Auf der gesamten Büro- und Lagerdachfläche wurde schon vor mehr als zehn Jahren eine Photovoltaik-Anlage installiert, die den gesamten Stromverbrauch der Firmengruppe generiert. Alle Kataloge werden grundsätzlich klimaneutral auf Umweltschutzpapier nach den FSC-Vorgaben durchgeführt.

Ardau Weinimport GmbH wurde im Jahre 1967 von der spanischen Rioja-Kellerei Bodegas Berberana gegründet und ist seit Anfang 1990 im Besitz der Familie

Gerhard. Mit der Übernahme des Portugal-Spezialisten Rheinische Weinhandelsgesellschaft mbH aus Köln im Jahre 1999 wurde das Angebot auf die gesamte iberische Halbinsel ausgedehnt. Im Jahre 2010 wurde das Sortiment um Weine und Feinkost aus Italien, Frankreich, Deutschland und Übersee erweitert. Mehr als 95 Prozent des Sortiments werden exklusiv über Ardau auf dem deutschen Markt vertreten. Seit 2017 wird die Firmengruppe in zweiter Generation von Björn Gerhard geführt.

Unter der Muttergesellschaft GEFRA Warenhandels-gesellschaft mbH gliedert sich die Gruppe in drei Tochtergesellschaften: Ardau Weinimport GmbH liefert an Wiederverkäufer in Deutschland (klassischer Weinfachhandel, Lebensmitteleinzelhandel); Die Weinquelle GmbH verkauft an Endverbraucher, regionale Gastronomie und bundesweite Industriekunden; die activ Weinvertriebs GmbH liefert ein gegenüber ARDAU separates Weinprogramm an den Lebensmittelhandel, den Discount-Bereich und ausgewählte Großkunden im Weinfachhandel. In der familiär geführten Firmengruppe arbeiten derzeit 25 Mitarbeiter im Innendienst am Standort Troisdorf und im bundesweiten Außendienst.

Text: Joachim Römer, Bailli honoraire | Fotos: Ardau

Ardau Weinimport / Die Weinquelle

Langbaughstraße 6 · 53842 Troisdorf
info@die-weinquelle.de · www.die-weinquelle.de



ASTREIN ESSEN & TRINKEN BEI ERIC WERNER IN KÖLN

ASTREIN braucht keine Erklärungen. Die Marke steht für sich. Auf unserer Karte stehen klassische Gerichte mit internationalen Akzenten. Wir kochen kreativ und mit viel handwerklicher Präzision.

Nach der Ausbildung zum Koch zog es Eric Werner in die Ferne, um im Restaurant „Sao Gabriel“ in Portugal mehr zu lernen. Nach seiner Rückkehr nach Deutschland 2008 verfeinerte Eric Werner seine Kochkünste bei Berthold Bühler in der Essener „Résidence“, um dann als Sous Chef erst bei Heiko Antoniewicz und später bei Clara von Krüger im „Spatzenhof“ in Wermelskirchen sein Können unter Beweis zu stellen. 2012 führte ihn sein Weg zurück nach Essen in die „Résidence“. Dort kochte er als Küchenchef zunächst gemeinsam mit Erik Arnecke, ab 2015 als alleiniger Küchenchef. 2017 ging es dann in die Domstadt. Seine ausgezeichnete Küche im „Himmel un Äd“ in Kombination mit dem Ausblick aus der 11. Etage des Hotels „Im Wasserturm“ waren weit über die Grenzen der Rheinmetropole geschätzt. Eric Werner kochte sich nicht nur in die Herzen der Kölner, der gebürtige Hallenser machte Köln sogar zu seiner Wahlheimat. 2019 erfüllte er sich in Ebertplatznähe mit „astrein“ seinen Traum vom eigenen Restaurant. Die Kölner Gastronomielandschaft kann sich freuen: Mit dem astrein wurde Eric Werner als einziges Kölner Restaurant

neu mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Für das astrein kommt dieser Stern weniger als ein Jahr nach der Eröffnung und zeigt: Das Konzept des Fine Dining in lockerer Atmosphäre kommt gut an! Nebenbei engagiert sich Eric Werner sozial für das Projekt „Kräutergarten“. Gemeinsam mit Schülern der Katholischen Hauptschule Großer Griechenmarkt legte er auf dem Schulgelände ein 600 Quadratmeter großes Biotop mit Strüchern, Kräutern, Obst- und Gemüsepflanzen an.

Leckereien aus der Sterneküche gibt es nun auch im Rucksack – für unterwegs und als Geschmackserlebnis für den Wandertag. „Viergang beim Spaziergang“ nennt Eric Werner seine jüngste Geschäftsidee. Der Rucksack ist gefüllt mit allerlei Knabberzeug, Herzhaftem und Süßem aus der kalten Küche sowie Karottensaft, Wasser und einem Winzersekt von der Mosel. Besonderen Wert legt er hier auch auf nachhaltige Verpackung. So sind die Speisen ansehnlich und appetitlich in Schraubgläsern verpackt. Für die Getränke liegen zwei Gläser bei und das Besteck ist biologisch abbaubar. Neben einer Wanderkarte liegt auch noch ein Päckchen Pflaster im Rucksack bereit, für den man 25€ Pfand zahlt.

Text & Fotos: Atelier Steinbüchel & Partner, Köln

Restaurant Astrein

Krefelder Str. 37 · 50670 Köln · Tel. 0221 95 62 39 90
koeln@astrein-restaurant.com · www.astrein-restaurant.de



RESTAURANT TITUS IM RÖHRBEIN

Bewährte Qualität in neuer Umgebung

Maître Rôtisseur Dieter Grubert ist Koch mit Leidenschaft. Bis zu seiner Selbständigkeit 1994 mit dem Restaurant Titus in der Wiehbergstraße 98 hat er in hochklassigen Häusern mit Sterne - Restaurants gearbeitet und auch die Gourmets auf den Weltmeeren auf Mein Schiff 2 verwöhnt. Weil der alte Standort abgerissen wurde, musste eine neue Lokalität her. Es hat sich sehr gut getroffen, denn schon zum 1. April 2021 fand der Umzug ins Röhrbein in die Joachimstraße 6 statt. Nur der Name erweiterte sich nun in „Restaurant Titus im Röhrbein“. Ansonsten hat sich eigentlich nichts geändert, das Mobiliar konnte mitgenommen werden und nun sind 8 Tische mit 28 Plätzen vorhanden. Das Team (Pascalé Pietruschka, Hanno Lattwesen und Daniel Grubert) ist das selbe geblieben, es wird also nahtlos an das alte Titus angeknüpft.

Dank der vielen Stammgäste ist das Titus sehr gut durch die Coronazeit gekommen und man freut sich, endlich wieder normal geöffnet zu haben.

Das bewährte Motto von Confrère Dieter Grubert und seinem Team lautet weiterhin:

„Kochen ist der letzte Beruf in dem das Gute und Schöne angestrebt wird, das letzte Gewerbe, das Träume wahr machen kann.“ Und wir machen das aus Leidenschaft.

Am 16. Juli starten auch wieder die beliebten „Wine & Dine“ Abende mit dem Weingut OMINA aus Italien. Es folgen weitere Themenabende von Flusskrebs über Hanf bis zu Trüffel. Aktuelles steht immer auf der Homepage.

Text: Petra Bernhard, Vice Chargée de Presse

Fotos: Dieter Grubert, Restaurant Titus im Röhrbein

Restaurant Titus im Röhrbein

Joachimstraße 6 · 30159 Hannover

Tel. 0511 835524 · restaurant-titus@t-online.de · www.restaurant-titus.com



FAMILIENBOX ZUM ABHOLEN – WIE DIE KRISE ZUR CHANCE WURDE

Endlich ist es wieder soweit! Unter dem Motto „Geschützte Gastlichkeit – Gemeinsam für sicheren Genuss“ ist das Restaurant Visier in Lehrte ab sofort wieder geöffnet. Sebastian Schulze und sein Team setzen auch in diesem Sommer primär auf die Außengastronomie. Mit zarten Rippchen, saftigen Steaks vom Holzkohलगrill und erfrischenden Cocktailkreationen erwartet die Gäste hier eine entspannte Auszeit vom Alltag im neuen Genuss-Biergarten. Gute Neuigkeiten gibt es auch für diejenigen, die sehnlichst das bekannte Dinner For Two, einem fulminanten 4 Gang Menü, vermisst haben. Dieses findet vorerst ebenfalls outdoor, umgeben von lauer Sommerbrise statt. Traditionell stellte Schulze bei diesen Menüs immer seine Erfolge vergangener Wettkämpfe und neuste Kreationen vor. Während des Lockdowns mussten seine Gäste jedoch nicht auf diese Köstlichkeiten verzichten. Viele seiner Gäste kannten den Abholservice bereits aus der Weihnachtszeit, wenn der Küchenmeister seine knusprige Weihnachtsgans zum Abholen anbot. Im Laufe der Pandemie kreierte er unterschiedlichste Familienboxen für jeden Geschmack, um

für kulinarische Menümomente zuhause zu sorgen. Dieses erfolgreiche Konzept ermöglichte es dem Restaurant Visier an den vergangenen Weihnachtsfeiertagen die vierfache Anzahl an Gästen zu bewirtschaften, als es die Kapazitäten zu vorherigen Zeiten im Restaurant zugelassen hätten. Als Mitglied der Nationalmannschaft der Köche kochte sich Maître Rôtisseur Sebastian Schulze bereits durch diverse Metropolen und direkt in die Herzen der Juroren der weltweit bedeutendsten Kochwettbewerbe. Diese vielfältigen Erfahrungen möchte er nun nutzen um gemeinsam mit der Regionalmannschaft der Köche Niedersachsens, den Nachwuchs der gastronomischen Fachkräfte zu fördern. In Hannover soll künftig eine Akademie zur Förderung von Auszubildenden gegründet werden, um diesen einen Ort zu bieten, bereits verpasste Praxisphasen aufgrund der Pandemie auszugleichen. Durch das Homeschooling und den überwiegenden Stillstand innerhalb der Betriebe, fehlen den Auszubildenden jegliche Prüfungsvorbereitung für die bevorstehenden Zwischen- und Abschlussprüfungen, welchen es nun gilt zu kompensieren.

Text & Fotos: Restaurant Visier

Restaurant Visier

Hohnhorstweg 8 · 31275 Lehrte

Tel. 5132 3555 · info@restaurant-visier.de · www.restaurant-visier.de



ELLERMANN-SPIEGEL,

von Salami bis Sashimi – Weine für jedwede Gelegenheit.

In der jetzigen Form existiert das Weingut Ellermann-Spiegel unter der Leitung von Maître Sommelier und Diplom-Oenologe Frank Spiegel erst seit 2009 und ist dabei fast ebenso lange stolzes Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs. Beheimatet ist der Betrieb in dem kleinen, touristisch noch wenig bekannten, Weinort Kleinfischlingen in der Südpfalz.

Was Ellermann-Spiegel vielleicht an Tradition fehlen mag, macht das Weingut durch äußerst akribische, dynamische Arbeit in Weinberg und Keller wett. Dabei zeigt sich Frank Spiegel offen für technische Neuerungen und Alles, was seine Weine irgendwie nach vorne bringen könnte. Beim Streben nach Top-Weinqualitäten geht daher beispielsweise kein Weg an der Verwendung bester Barriques aus französischer Eiche vorbei. Überhaupt ist Ellermann-Spiegel stark durch den französischen Weinbau beeinflusst. Dies macht sich besonders im Schwerpunkt der Rebsorten, der eindeutig im Burgunderbereich liegt, bemerkbar.

In der Stilistik zeigen sich Frank Spiegels Weine fruchtbetont und äußerst bekömmlich. Vom Schoppenwein aus der Literflasche bis hin zum Top-Wein, der sich auf den Weinkarten internationaler Sterne-Gastronomien wiederfindet, bietet das Weingut ein breites Portfolio für nahezu jeden Weingeschmack. Prämierungen, wie z.B. Auszeichnungen beim renommierten Deutschen Rotweinpreis, sind dabei die Bestätigung des eingeschlagenen Weges. Der Leitspruch „Dir muss ES schmecken!“ ist Anspruch und Ansporn zugleich – also überprüfen Sie selbst, ob ES Ihnen schmeckt!

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAÎNE DES ROTISSEURS: Passend hierzu belohnt Ellermann-Spiegel Bestellungen unter dem Stichwort „Chaîne“ mit 10% Rabatt auf das gesamte Sortiment.

Text: André Ricken | Fotos: Anne Ackermann

Ellermann-Spiegel

Poststraße 3 · 67483 Kleinfischlingen

Tel. 06347 88 11 · info@ellermann-spiegel.de · www.ellermann-spiegel.de

BUCHNAS LANDHOTEL SAARSCHLEIFE

*ein nachhaltig familien-
geführtes Traditions Haus*

An Saarlands schönstem Aussichtspunkt, der „Cloef“ gelegen, befindet sich das bereits in dritter Generation geführte Familienunternehmen Buchnas Landhotel Saarschleife. Michael Buchna Maître Rôtisseur und seine Ehefrau Sabine übernahmen im Jahr 2005, das damals von Rosemarie und Maître Rôtisseur Helmut Buchna geführte Hotel-Restaurant. Mit dieser Übergabe vollzog sich ein Wandel zum zeitgemäßen, ländlichen, nachhaltigen Hotel (44 Zimmer der DeHoGa 4-Sterne Kategorie) mit modernen Restauranträumen: Buchnas Dorfküche, bodenständig & lecker und Buchnas Landküche, feines Essen. Eine Wellnessanlage - Buchnas Landzeit, Wellness & Spa - lädt zum Verweilen und gemütlichen Entspannen ein. Im zuletzt realisierten Umbauprojekt wurden, unter Anderem, alle Veranstaltungsräume renoviert: Buchnas Landwerkstatt, tagen & treffen wurde modernisiert und mit allen zeitgemäßen technischen Anforderungen ausgestattet.



Tradition und Gastfreundschaft sollen auch in Zukunft in Familienhand bleiben. Die vierte Generation mit den beiden Töchtern Rebecca Buchna-Morbe & Vanessa Buchna und ihrem Ehemann Maître Rôtisseur Christian Münch-Buchna steht schon in den Startlöchern. Mit dem Dorfküchen/Landküchen-Konzept hat Familie Buchna den Nagel auf den Kopf getroffen. Die Hauptkomponenten wie Vielfalt, Regionalität und Nachhaltigkeit durchziehen nicht nur das Kulinarik-Konzept, sondern auch das gesamte Familienunternehmen. Eingeführt von Michael Buchna hat Christian Münch-Buchna darauf aufgebaut und das Konzept weitergeführt. Diese Bemühungen erhielten eine Auszeichnung im „Grüner Stern“ des MICHELIN und zeichnet damit das Restaurant für seine Gastronomie und Nachhaltigkeit aus.

Das Haus war mit einem Dîner Amical am 94. Grand Chapitre d'Allemagne 2019 beteiligt und hat schon mehrmals den regionalen Wettbewerb Jeunes Chefs Rôtisseurs ausgerichtet.

Bitte geben Sie sich bei einem Besuch als Mitglied zu erkennen.

Familie Buchna drückt sich so aus: „Begeisterung finden wir in den Dingen die wir tun. Unser Beruf ist für uns Berufung, er verpflichtet uns zur Innovation und zur Pflege der handwerklichen Traditionen. Wir erfahren unser Tun mit Dankbarkeit – das sollen unsere Gäste spüren können.“

Text: Rebecca Buchna-Morbe

Fotos: Buchnas Landhotel Saarschleife und Eike Dubois



Buchnas Landhotel Saarschleife

Cloefstraße 44 · 66693 Mettlach-Orscholz
Tel. 06865 17 90 · www.hotel-saarschleife.de



STILVOLLE GASTLICHKEIT AM BALDENEYSEE

An einem der schönsten Orte des Ruhrgebietes, mit Blick auf den Essener Baldeneysee, liegt das traditionsreiche Parkhaus Hügel. 1870 von Alfred Krupp als Casino für die im Bau befindliche Villa Hügel errichtet und seit 1955 von der Familie Imhoff persönlich geführt.

An einem der schönsten Orte des Ruhrgebiets verbindet das Parkhaus Hügel in seinen frisch renovierten Räumlichkeiten gekonnt den Charme des historischen Gebäudes mit herzlicher Gastlichkeit. Vier stimmungsvolle Veranstaltungsräume bieten den Rahmen für große und kleine Feste aller Art. Der Küchenchef Michael Hau und sein Team verwöhnen die Gäste mit einer kreativen und regionalen Frische-

Küche und modern interpretierten, regionalen Klassikern. Die Speisekarte, die im regelmäßigen Rhythmus wechselt, richtet sich nach saisonalen Produkten und berücksichtigt dabei alle Geschmäcker. Qualität und Aromenvielfalt stehen dabei stets im Mittelpunkt. Eine auf deutsche Weine ausgerichtete Karte ergänzt die frischen, saisonalen Speisen perfekt. Und so ist das Team des Parkhaus Hügel heute weit entfernt von der einst barschen Aussage des Bauherrn Alfred Krupp "Beliebigen Lustwandlern ist keinerlei Erfrischung zu verabreichen..." und freut sich auf die tägliche Herausforderung, seinen Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten.

Text: Katinka Imhoff | Fotos: Simon Niebel & Nils Hoffmann



LINKE CATERING – ALS GAST AUF IHREM EIGENEN FEST

Der moderne Familienbetrieb betreut bereits seit mehr als 30 Jahren Kunden und Unternehmen bei der geschmackvollen Bewirtung ihrer Gäste. Küchenchef und Maître Rôtisseur René Linke legt größten Wert darauf, die Wünsche der Gäste auch zwischen den Zeilen zu lesen und diese mit seinen Speisen immer wieder aufs Neue zu überraschen. Die moderne und regionale Küche mit einer guten Prise mediterranem Lebensgefühl steht dabei im Mittelpunkt. Das Team gestaltet für Brautpaare mit viel Emotion und persönlichem Engagement die schönsten Momente zu einem unvergesslichen Tag. Gastgeber und Gäste fühlen sich einfach wohl in der ungezwungenen Atmosphäre und können unbeschwert die gemeinsame Feier genießen. Ein wunderschöner Tag, den man nicht vergisst.

Professionell, strukturiert und jederzeit auf alles vorbereitet empfängt Linke Catering Ihre Gäste, Kunden und Mitarbeiter. Ob B2B, Produktpräsentation, Messveranstaltung oder stimmungsvolles Mitarbeiterfest, das erfahrene Team von Linke Catering hilft Ihnen dabei, zu jedem Anlass die passende Auswahl an Speisen, Getränken und edlen Weinen sowie Equip-

ment zusammenzustellen. Dies alles gepaart mit einer positiven Routine und Leichtigkeit, damit Sie sich auf Ihre Gäste konzentrieren können.

Wir bieten Ihnen ein großes Repertoire verschiedener Locations in den schönsten Häusern zwischen Ruhr, Rhein & Wupper. Hier gilt der „Heimatstandort“ von Linke Catering als Geheimtipp für gleich drei sehr hochwertige Veranstaltungshäuser im Kreis Mettmann: Das Haus eines der ältesten Herrenclubs Europas, „Die Vereinigte Gesellschaft zu Langenberg“ glänzt durch verschiedene herrschaftliche Räume für 30 bis 130 Gäste. Die imposante Event-Kirche Langenberg (bis 160 Personen) wurde von Julius Carl Raschdorf entworfen, der auch den Berliner Dom entworfen hat. Das historische Bürgerhaus Langenberg liegt mitten in der Altstadt und wurde den Bürgern Langenbergs von der Familie Colman zum Wohle der kulturellen Erbauung als Geschenk übergeben (bis 250 Personen).

Linke Catering freut sich auf interessante Gespräche mit Ihnen!

Text & Fotos: Linke Catering

Linke Catering

Voßnacker Str. 1 · 42555 Velbert
Tel. 02052 55 01 · info@linke-catering.de · www.linke-catering.de



DIE OBERLAUSITZ – LÄNDLICHE IDYLLE

Natürlich & familiär – Das Landidyll Erbgericht Tautewalde

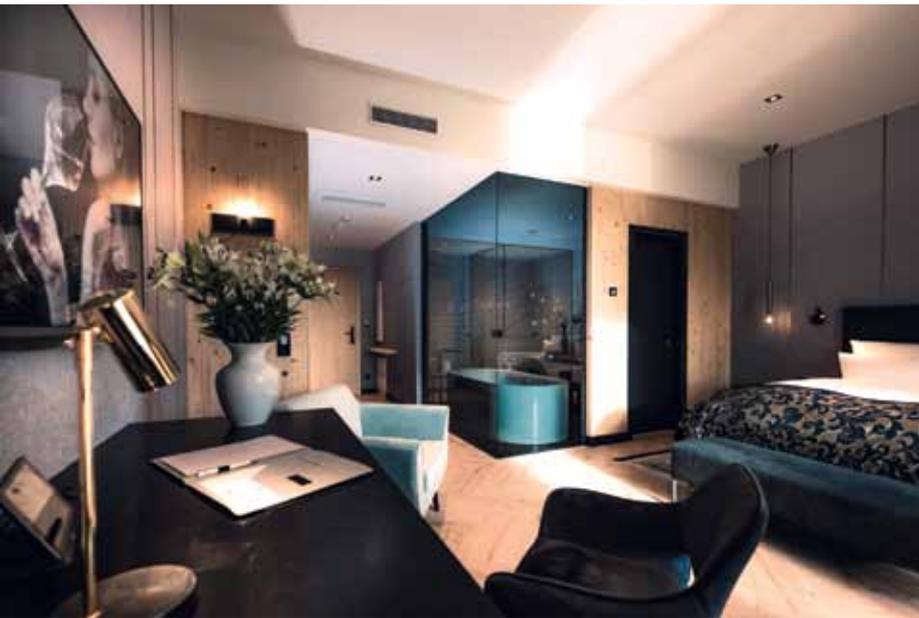
In einem Ortsteil der Weinbrand-Stadt Wilthen begrüßt Sie das familiär geführte Landhotel Erbgericht Tautewalde. Officier Maître Rôtisseur Enrico Schulz steht für aufrichtige Gastfreundschaft und individuelle Atmosphäre. Hier können Sie zur Ruhe kommen, die Natur genießen und die Seele baumeln lassen. Ob als Familie mit Kindern, als Aktivurlauber oder Liebhaber besonderer Kulinarik – in Tautewalde sind Sie an der richtigen Adresse. Speziell Motorradfahrer erwarten Garagenplätze, Schrauberecke und persönlich geführte Motorradtouren mit dem Chef. Der Ideenreichtum und die Schöpferkraft, die im Handwerk der

Region zu finden sind, spiegeln sich in der Kochkunst im Hause wider. Mit Überzeugung und Liebe zum Detail werden beste regionale Zutaten verwendet und mit internationalen Einflüssen zu kreativen Gerichten vereint. Wer die Speisekarte liest, spürt die Leidenschaft des Chefs für Italien. Die Fleischspezialitäten aus heimischer Zucht werden mit dem Gemüse vom Bauern um die Ecke und den Gewürzen aus dem eigenen Kräutergarten oftmals mediterran interpretiert.

Durch die großen Fenster können Sie den Köchen über die Schulter schauen. Ein besonderes Highlight sind die Smoker-Abende, wo schon die Zubereitung der Speisen zum Erlebnis wird. Hier können Sie nach dem Motto des Chefs „die Freiheit riechen“.

Text: Gunter Anton, Bailli | Fotos: Michael Mayer





DIE OBERLAUSITZ – EIN HAUCH VON LUXUS STERNEKÜCHE & WELLNESS-RESSORT – BEI SCHUMANN

In Kirschau hat Officier Maître Hôtelier Rüdiger Schumann eine einzigartige Oase des Genusses, der Entspannung und der Herzlichkeit geschaffen. Das Hotel BEI SCHUMANN ist eines der besten Luxus- und Wellnesshotels in Sachsen. Hier treffen Eleganz und sinnliche Lebensart geschmackvoll aufeinander. Jedes der edlen Zimmer und Suiten ist ein Unikat, das mit viel Liebe zum Detail eingerichtet wurde. Im neuen Seeflügel bleiben keine Wünsche offen, einschließlich einem Private-Spa mit Deutschlands erstem Flying Pool. Im SPA-Tempel kommen Körper und Geist zur Ruhe. Inspiriert von den Tempelbauten des alten Roms lädt Sie die einzigartige Architektur zum Verweilen ein.

In den verschiedenen Restaurants findet sich für jeden Geschmack etwas. Im urigen Ambiente der Weberstube entdecken Sie die regionale Küche der Oberlausitz. Legendär ist die italienische Küche im Ristorante AL FORNO, wo Sie dem Pizzabäcker live zuschauen können. Das Gourmetrestaurant JUWEL ist das einzige Sterne-Restaurant in Sachsen auf dem Land. Das exklusive Ambiente macht das JUWEL zu einer der ersten Adressen für leidenschaftliche Feinschmecker und anspruchsvolle Genießer. Und auch, wenn Sie nach dem Essen eigentlich schon satt sind: etwas vom Käsewagen müssen Sie auf jeden Fall noch nehmen. Sie werden verzaubert sein!

Text: Gunter Anton, Bailli | Fotos: René Gaens, Marcel Schröder

Hotel BEI SCHUMANN

Bautzener Straße 74 · 02681 Schirgiswalde-Kirschau
Tel 03592 52 00 · www.bei-schumann.de



NATURRESORT SCHINDELBRUCH CHARMANTE HOTELPERLE IM SÜDHARZ

In Deutschlands Mitte, in der unberührten Natur des Südharnes, findet sich mit dem Naturresort Schindelbruch ein ungewöhnliches Hotel, das persönliche Gastlichkeit, exklusives Ambiente und Nachhaltigkeit aufs Beste miteinander verbindet. Das Naturresort Schindelbruch zählt zu den Ritter von Kempfski Privathotels. Es hat sich als hochwertiges Resorthotel mit nachhaltigen Wellness- und Gastronomiekonzepten und dem achtsamen Umgang mit der Natur einen Namen weit über die Grenzen des Harzes hinaus gemacht. Unter der Ägide des Eigentümers, Dr. Clemens Ritter von Kempfski, wurde das geschichtsträchtige Hotel elegant und nachhaltig gestaltet und ist das erste klimaneutrale Hotel Mitteldeutschlands. Das gastliche Haus bietet Erholung pur mit Wellness, Kulinarik, Kultur und Natur. Mit seinem 2.500 m² großen Wellnessbereich, zu dem ein Badehaus mit zwei Pools und ein Saunadort zählen, ist das Vier-Sterne Superior Hotel unter den Top 20-Wellnesshotels in Deutschland. Das Naturresort Schindelbruch überzeugt mit 98 geschmackvoll eingerichteten Zimmern und Suiten. Neu im Programm sind die stilvollen Suiten der Landresidenz, darunter vier exklusive SPA-Suiten mit eigener Sauna. In den Restaurants unter der Leitung von Küchenchef Philipp Liebisch steht feine frische und regionale Küche auf Top-Niveau auf der Karte. Im „Grünen Salon“, einem freistehenden Tagungs- und Event-Pavillon im Park des imposanten An-

wesens, kann auch mit moderner Hybridtechnik mit bis zu 16 Personen getagt werden.

Das Naturresort Schindelbruch ist eine Welt für sich. Verwurzelt in der reichen Natur und Kultur des Südharnes, gewinnend mit seinem attraktiven Ambiente und einladend mit herzlichen Mitarbeitern ist es mehr als eine Reise wert.

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAINE DES ROTISSEURS:

Geben Sie die Mitglieder bei einem Besuch in unserem Hause zu erkennen, laden wir Sie gerne auf ein Glas Sekt der Hausmarke „Ritter von Kempfski“ ein. Eine Flaschengärung „handgerüttelt“ im Champagnerverfahren hergestellt vom Wein & Sektgut Hubertus Triebe.

Text & Fotos Ritter von Kempfski Privathotels



Naturresort Schindelbruch

Schindelbruch 1 · 06536 Südharn / OT Stadt Stolberg

Tel. 034 654 808-0 · info@schindelbruch.de · www.schindelbruch.de



LOSTAU - KULINARISCHE TRADITION IN DER 5. GENERATION

Köstliche Speisen: frisch, nachhaltig und selbstgemacht

Am 01. Januar 2017 übernahm Maître Rôtisseur Katharina Kühn mit ihrem Ehemann Oliver Kühn das Familienunternehmen von ihrer Mutter, Officier Maître Rôtisseur Renate Laske-Walter. Bereits ihre Urgroßeltern hatten den Hof 1872 gekauft und ausgebaut. Tagsüber betrieben sie Landwirtschaft und am Abend die Gastwirtschaft.

Heute erwarten die Gäste im Landgasthof des kleinen Örtchens Lostau im Jerichower Land einzigartige kulinarische Erlebnisse mit liebevoll und großer Handwerkskunst zubereiteten regionalen Speisen. Die Speisekarte richtet sich dabei nach der Saison. Aber auch Gerichte im Stil des Fine Dining findet man im Angebot. Neben dem Essen à la Carte gibt es Buffets, Menüs und ab Himmelfahrt regelmäßige Grillabende. Dabei sorgt der mit Liebe zum Detail

gestaltete Innenhof für ein ganz besonderes Ambiente, denn viele der Einrichtungsgegenstände sind nostalgische Familienstücke, die zum Teil noch aus der Gründungszeit um 1872 stammen. Ein weiteres Highlight der Landhofküche stellt das traditionelle Gänseessen dar, das weit über das Jerichower Land hinaus bekannt ist. Hier werden die Gänse im Ganzen am Tisch tranchiert.

Der Landgasthof Lostau und sein Team freuen sich auf den Besuch von Gästen aus der Region und von Außerhalb und möchten Sie, Ihre Familien oder Freunde mit kulinarischen Köstlichkeiten in diesem einzigartigen Ambiente verwöhnen.

Text: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse

Fotos: Maître Rôtisseur Katharina Kühn, Officier Jörg Neubert, Uwe Dahms

Landgasthof Zur Erholung Lostau

Möserstr. 27 · 39291 Lostau
www.hotel-landgasthof-lostau.de



PERLE AM KÜCHENSEE

Interview mit Confrère Karl Schlichting, Inhaber des Hotels „Der Seehof“ in Ratzeburg

Der Frühling begrüßt uns in diesem wunderschönen Ambiente diesmal leider nicht mit blauem Himmel, weißen Wölkchen und angenehmer Temperatur. Wir hatten gehofft, unser Gespräch auf der Terrasse mit dem schönen Seeblick führen zu können. Wir sitzen in der frisch überarbeiteten Hotelhalle und freuen uns, wieder Gäste im Haus zu sehen!

Herr Schlichting, Sie haben das Hotel 2012 gekauft - Was war für Sie ausschlaggebend, hierher zu gehen und das Hotel und Restaurant zu übernehmen?

„Wir haben dieses Haus aus einer Zwangsversteigerung in einem desolaten Zustand erworben und ab 2013 komplett renoviert. Seit 4-5 Jahren ist das Hotel fertig. Von ehemaligen Kollegen bin ich für „verrückt“ erklärt worden, dieses Unterfangen anzugehen. Ich habe die große Chance und das Potential erkannt, die die Lage und Struktur des Hauses bieten. Es bedarf Mut, Engagement und Geld, so eine Entscheidung zu treffen. Ich bin in erster Linie Kaufmann und dann Hotelier und stelle mir immer die Frage, ob so ein Projekt wirtschaftlich sinnvoll ist.“

Was gefällt Ihnen besonders an dieser Region?

„Ich schätze die ruhige schöne Natur und die zahlreichen Seen um uns herum. Hier können Sie 45 Minuten von Hamburg entfernt bei einem Spaziergang, beim Baden oder einer Fahrradtour wunderbar ausspannen.“

Welche kulinarischen Schwerpunkte haben Sie für Ihr Haus gesetzt?

„Nachhaltigkeit ist für uns auch in der Küche ein wichtiger Schwerpunkt. Wir verwenden frische, regionale Produkte, wie z.B. Spargel von einem lokalen Hof und Wasser aus dem Sachsenwald. Wir beziehen so viel wie möglich regional von hoher Qualität. Wir nehmen am Schleswig-Holstein Gourmet Festival und dem Hamburger Schlemmersommer teil. Zu den Feiertagen bieten wir unser besonderes Seehof Menü an. Zu unseren Spezialitäten gehören Fischgerichte mit Zander, Rinderbäckchen und die Domherrenplatte.“

Welche Zielgruppen möchten Sie mit Ihrem Konzept ansprechen?

Wir sind der ideale Ort für Menschen, die Ruhe und Entspannung suchen und das Kulinarische genießen wollen. Bei uns können sie einfach eine gute Zeit verbringen.“

Wie haben Sie die Zeit der Schließung auf Grund der Corona Pandemie erlebt und wie haben Sie sie genutzt?

„Wir haben im November zugemacht. Für einen Hotelier ist es deprimierend, wenn das Licht aus ist, das Gebäude kalt ist und keine Menschen da sind. Es ist eine furchtbare Erfahrung, wenn ihr Hotel über Monate geschlossen bleiben muss. Diese Maßnahmen möchte ich nicht kritisieren, es ging einfach nicht anders. Es ist für uns alle Neuland. Ich bin ein optimistischer Mensch und wir haben diese Zeit für die Finalisierung der Umgestaltung und die Schulung unserer Mitarbeiter genutzt. Der Wellnessbereich wurde neugestaltet. Jetzt kann man nach dem Saunagang direkt im See baden und der Ruhebereich hat ebenfalls Seeblick. Zusätzlich haben wir ein Dampfbad eingebaut.“

Wenn wir auf das letzte Jahr zurückblicken, stehen wir alle vor großen Veränderungen und Herausforderungen und sind noch mittendrin - Was sind Ihre größten Herausforderungen in Ihrem Betrieb, mit denen Sie umgehen müssen?

„Die engagierte Mannschaft zu behalten, weiterzuentwickeln, auszubilden und zu motivieren sehe ich als unsere wichtigste Aufgabe. Wir haben großes

Glück, alle Mitarbeiter behalten zu können, von denen auch alle geliebt sind. Darüber freuen wir uns sehr. Das Instrument Kurzarbeit hat uns dabei sehr geholfen. Wir arbeiten daran, unsere Mitarbeiter nach dieser Zwangspause neu zu begeistern, um unseren Gästen schöne Stunden im Kreise ihrer Familie zu bieten.“

Wie läuft der Betrieb im Seehof im Moment?

„Am 18. Mai konnten wir wieder öffnen. Wir waren schnell ausgebucht. Auch das Restaurant wird gut besucht. Unsere Gäste sind dankbar und zufrieden wieder hier zu sein. Die gute Nachfrage für den Sommer gibt uns Mut.“

Was wünschen Sie sich für die kommende Zeit?

„Das meine Arbeit mir auch weiterhin viel Spaß und Freude bereitet und ich neue Projekte angehen kann. Das gibt mir die Zufriedenheit, die ich mir wünsche.“

Herr Schlichting ich danke Ihnen herzlich für das angenehme Gespräch.

Fragen: Dr. Susanne Andree, Vice Chargée de Presse

Bilder: Hotel „Der Seehof“, Ratzeburg



Hotel „Der Seehof“

Lüneburger Damm 1 · 23909 Ratzeburg
Tel. 04541 86 02 02 · www.der-seehof.de



EINE SYLTER RARITÄT AUF DEM ROTEN KLIFF

Was vereint wie nichts sonst Luxus, Charakter und Ursprünglichkeit mit viel Charme, mitten im Herzen der Insel? Genau, das „Rungholt“ in Kampen.

Jeder auf der Insel kennt „Das Rungholt“, wie es die Sylter einfach schon immer nennen. Dieses Hotel hat in jeder Hinsicht eine herausragende Position: Bereits in dritter Generation von Familie Erdmann geführt, liegt das luxuriöse Haus im Herzen der Insel, in Kampen, ganz nah am Strand und direkt auf dem Roten Kliff. Was für Weitsicht in jeder Hinsicht sorgt: auf die Nordseewellen im Westen und auf das Watt im Osten, auf das vielleicht schönste Dorf der Insel und auf die Besonderheiten, die das Leben hier so mit sich bringt. Ein wenig gesunder Abstand zu allem,

vor allem zum Alltag, das macht hier den Horizont weit und Herzen wie Türen sehr offen. Hier feiert die Insel gern ihre Jubiläen, Geburtstage, Silvester oder Hochzeiten. Hier sind neben den Stammgästen und Gästen Besucher willkommen, egal, ob es um den kleinen Schnack oder das große Essen geht, einen Absacker an der legendären Reiterbar oder einen Snack, einfach mal so, auf der Terrasse. Die Küche? So wie die Gastgeber Sabine und Dirk Erdmann: geradeaus, im allerbesten Sinne heimatverbunden und weltoffen, mit viel Herz und noch mehr Geschmack, Meeresrauschen stets inklusive. Kurz gesagt: Das Rungholt ist möglicherweise die entspannteste und mit Sicherheit eine der schönsten Möglichkeiten, die luxuriöse Seite dieser Insel zu genießen.

Text & Fotos: Hotel Rungholt



SYLT



CHAPITRE „INAUGURATION“ DER BAILLIAGE DE SYLT 14.10. BIS 18.10.2021

DONNERSTAG - 14.10.

„get together“
im Restaurant Henrys / Kampen
ab ca. 18:00 Uhr

FREITAG - 15.10.

11:30 Uhr Champagnerempfang
12:30 Uhr Inthronisation „Hotel Rungholt“
in Kampen
14:00 Uhr anschl. leichtes Déjeuner
19:00 Uhr Dîner Maison im Restaurant
„Sünhair by Klaus“ / Keitum
oder
19:00 Uhr Dîner Maison im Restaurant
Kaamp Meren / Kampen

SAMSTAG - 16.10.

11:30 Uhr Einführung in die
Kunst der Austernfischer
13:00 Uhr Austern Dittmeyer / List
Austern - Muscheln – Scampi
19:00 Uhr Dîner Maison im Restaurant
„Vogelkoje“ / Kampen

SONNTAG - 17.10.

13:00 Uhr Déjeuner (Informationen folgen)
19:00 Uhr leichtes Dîner Maison im
„Il ristorante“ / Kampen

ALTE FRIESENSTUBE 1648 / WESTERLAND
Tägl. besonderes Chaîne-Menü

**Bei Interesse kontaktieren Sie bitte:
r.crone@chaine-sylt.de**

ES IST SO WEIT!

Die 21. Bailliage National d'Allemagne, die Bailliage de Sylt heißt Sie willkommen! Wir werden Ihnen vom 14.10. bis 18.10. die schöne Insel Sylt näherbringen: Erleben Sie SYLT von seiner typischen Seite und genießen Sie die Gastfreundschaft der Sylter.

Zu unserem Bedauern hat der Söl'ring Hof seine Teilnahme an diesem Chapitre abgesagt.

HOTELEMPFEHLUNGEN:

Bitte melden Sie sich bei den Hotels direkt an unter Reservierung „Chaîne de Sylt“. Fragen Sie dort zu Ihrer Sicherheit direkt wegen der Stornierungsbedingungen nach.

HOTEL RUNGHOLT

Kurhausstraße 35 · 25999 Kampen
Tel: 04651 448 - 0 · www.hotel-rungholt.de

FÄHRHAUS SYLT

Bi Heef 1 · 25980 Munkmarsch
Tel: 04651 9397-0 · www.faeherhaus-sylt.de

HOTEL STADT HAMBURG

Strandstraße 2 · 25980 Westerland
Tel: 04651 858-0 · www.hotelstadthamburg.com

HOTEL MIRAMAR

Friedrichstraße 43 · 25980 Sylt
Tel: 04651 8550 · www.hotel-miramar.de



HERNES GUTE STUBE

Nehmen Sie Platz, schalten Sie vom Alltag ab, genießen Sie die Ruhe und lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen. In unserer „Guten Stube“ fühlt sich jedermann gleichermaßen willkommen und spürt sofort die persönliche Atmosphäre unseres Hauses. Unsere Köche sind Kenner und Perfektionisten. Unsere saisonale Speisekarte erfüllt höchste Ansprüche und bietet Qualität & Frische regionaler und internationaler Produkte in modernen, leichten Kreationen. Dafür sorgt sowohl unser hervorragend ausgebildetes Küchenteam um Küchenchef Thorsten Brodal, als auch unser professionelles Serviceteam. Ein hervorragend sortierter Weinkeller aus besten Anbaugebieten rundet das Erlebnis ab. Unsere Sommelière berät Sie gern. So wird jedes Essen zum kleinen Fest.

Mit der gelungenen Kombination aus exklusivem Ambiente, aufmerksamem Service und kulinarischen Sinnesfreuden bieten wir den besonderen Rahmen, um mit der Familie und Freunden die schönsten Feste zu feiern und besondere Momente zu erleben.

Text: Parkhotel Herne | Fotos: Jens Nieth / Drohlshagen





HERZLICH WILLKOMMEN IM RATSHOTEL IN HALTERN AM SEE

Nur 30 Minuten abseits des geschäftigen Treibens des Ruhrgebiets liegt in aller Ruhe im Herzen der historischen Altstadt Halterns am See das kleine, aber feine Ratshotel. Das unter familiäre Leitung stehende Traditions Haus erwartet Sie mit individuellen, gemütlichen Zimmern, freundlich persönlichem Service und allem Komfort, den man erwarten darf. Und natürlich immer noch einem bisschen mehr.

RESTAURANT RATSSTUBEN

Die Philosophie unseres ausgezeichneten Restaurants ist erstaunlich einfach: Wir möchten Sie verwöhnen nach Strich und Faden. Wir möchten, dass Sie ein unvergessliches, kulinarisches Fest der Sinne erleben. Wir möchten, dass Sie genießen, was wir für Sie zaubern. International inspirierte Haute Cuisine, mit der wir es geschafft haben, in den Jahren 2018, 2019, 2020 und 2021 mit einem Stern vom Guide Michelin ausgezeichnet zu werden. Weitere Ehrungen durch Gault Millau und das Feinschmecker-Magazin machen und stolz und motivieren uns

bei unserer täglichen Arbeit und Passion. Viel wichtiger ist uns aber, dass unsere Gäste uns damit auszeichnen, dass sie immer wieder gerne zurückkommen. Manchmal über die Generationen hinweg, so dass wir ganze Familien unsere Stammgäste nennen dürfen.

Text & Fotos: Ratshotel Haltern am See



Ratshotel Haltern am See

Mühlenstrasse 3-5 · 45721 Haltern am See
mail@hotel-haltern.de · www.hotel-haltern.de

TERMINE 2021

AUGUST

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
09.08.	Gästehaus der BASF	Concours National des Jeunes Sommeliers	Ludwigshafen	National
13.08.	Landgasthof Zur Erholung	Dîner Amical „Sommerfest“	Lostau	Sachsen-Anhalt
14.08.	Hotel Courtyard By Marriott	Dîner Maison	Hannover	Niedersachsen
16.08.	Poisson	After-Work Dinner	Köln	Mittelrhein
16.08.	Schlosshotel Kronberg	Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs	Kronberg / Taunus	National
20.08.	Hotel Nassauer Hof	Dîner Maison „Sommer-Leichtigkeit“	Wiesbaden	Hessen
21.08.	Osteria Saitta am Nussbaum	Dîner Amical „Schlossturm“	Düsseldorf	Nordrhein
21.08.	Amtshaus	Dîner Amical	Freinsheim	Pfalz-Saar-Mosel
22.08.	Restaurant Leuchtturm	BBQ „Wiedersehen nach so langer Zeit“	Hamburg	Hamburg
22.08.	Schlosshotel Gedern	Déjeuner Amical	Gedern	Hessen
26.08.	Restaurant Storstad	„Unter den Domspitzen“	Regensburg	Bavière Orientale
28.08.	Vince Vinoteca & Ristorante	Dîner Maison	Hannover	Niedersachsen

SEPTEMBER

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
04.09.	Mövenpick Hotel	Dîner Amical	Münster	Westfalen-Lippe
04.09.		„Gentlemen Dinner“		Mittelrhein
04.09.	Excelsior Hotel Ernst	„Ladies Night“	Köln	Mittelrhein
08.09.	Ristorante Due Fratelli	Dîner Amical „Italienischer Abend“	Bremen	Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln und Helgoland
11.09.	Hugo's Steakhaus & Bar	Dîner Amical mit Golfturnier	Dessau-Roßlau	Sachsen-Anhalt
15.09.	Hotel Roter Hahn	„Eine Weltreise mit Maximilian Schmid“	Regensburg	Bavière Orientale
16.09.	Restaurant Handwerk	Dîner Maison	Hannover	Niedersachsen
17.09.	Ardau Weinimport	After Work Wine Tasting	Troisdorf	Mittelrhein
17.09.	Restaurant Fisch Franke	Déjeuner „Dames“	Frankfurt am Main	Hessen
15.09.	Hotel Roter Hahn	„Eine Weltreise mit Maximilian Schmid“	Regensburg	Bavière Orientale
17.09.	Restaurant Fisch Franke	Déjeuner „Dames“	Frankfurt am Main	Hessen
22.09. bis 26.09.		Reise auf die Äolischen Inseln		Nordrhein
23.09.	Ristorante Gallo Nero	Dîner Maison	Hannover	Niedersachsen
24.09.	TA OS LODGE, Dinkelacker-Zelt	Volksfest „Wasen-Auftakt“		Baden-Württemberg
27.09.	Restaurant Opera	Table Maison	Frankfurt am Main	Hessen

OKTOBER

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
01.10. bis 03.10.		Chaîne-Reise an die Nordsee	Norden	Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln und Helgoland
01.10.	Restaurant Haus Stenberg	Dîner Amical	Velbert	Nordrhein
02.10.	Kameha Grand, Restaurant Yunico	Déjeuner Amical	Bonn	Mittelrhein
06.10.	A-ROSA Flussschiff	Reise Douro/Portugal		Mecklenburg-Vorpommern
08.10. bis 10.10.	Schlosshotel Münchhausen	Dîner Amical	Aerzen	Niedersachsen
14.10.	Hotel Rungholt	CHAPITRE „Inauguration“	Kampen	Sylt
16.10.	Hotel Schloss Storkau	Dîner Amical „Hubertus“	Storkau	Sachsen-Anhalt
17.10.	A-ROSA Flussschiff	Gourmetreise auf der Donau		Mecklenburg-Vorpommern
20.10.	Brasserie Le Paris	Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
23.10.	Burg Schwarzenstein	Dîner Amical „Erntedankfest“	Geisenheim-Johannisberg	Hessen
23.10.	Hotel Restaurant Rabenhorst	Dîner Maison	Homburg	Pfalz-Saar-Mosel
29.10.	Landhaus Biewald	Dîner Amical „Wochenende in Friedland“	Friedland	Niedersachsen
30.10.	Restaurant Astrein	Dîner Maison	Köln	Mittelrhein
31.10.	Hotel Breidenbacher Hof	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein



ORDRE MONDIAL DES GOURMETS DÉGUSTATEURS (OMGD)

Datum	Veranstaltung	Ort	Ansprechpartner/Bailliage
30.10.	OMGD „Dégustation des Vins“	Weingut Collegium Wirtemberg	Markus Gerspacher, Baden-Württemberg mgrspchr@aol.com

TERMINE INTERNATIONAL 2021

Datum	Land / Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
09.08.2021	Germany - Ludwigshafen	Chapitre of Germany - Ludwigshafen	Bailli Délégué: M. KLAUS TRITSCHLER
16.08.2021	Germany - Kronberg	Chapitre of Germany - Kronberg Im Taunus	Bailli Délégué: M. KLAUS TRITSCHLER
27.08.2021	Sweden - Uppsala	Grand Chapitre of Sweden - Uppsala	Bailli Délégué: M. CARL EDWARD HANSON WACHTMEISTER
27.08.2021	Finland - Turku	Chapitre of Finland - Turku	Bailli Délégué : MME JOHANNA KAARINA HORNBERG-OJALA
02.09.2021	Norway - Bergen	Grand Chapitre of Norway - Bergen	Bailli Délégué : M. THORE JOHAN SANDE
02.09.2021	Italy - Merano	Grand Chapitre of Italy - Merano	Bailli Délégué: DR. ROBERTO ZANGHI
03.09.2021	Switzerland - Lausanne	Grand Chapitre of Switzerland - Lausanne	Bailli Délégué: DR. THOMAS KUHN
11.09.2021	Denmark - Copenhagen	Chapitre of Denmark - Copenhagen	Bailli Délégué: M. JØRGEN KRENK
17.09.2021	Liechtenstein - Vaduz	Chapitre of Liechtenstein - Vaduz	Bailli Délégué: M. DANIEL JEAN MARIE JÄGGI
25.09.2021	France - Paris	International Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition - Paris	Bailli Délégué Honoraire: M. DAVID TETRAULT
25.09.2021	Turkey - Istanbul	Chapitre of Turkey - Istanbul	Bailli Délégué: M. YVES LÉON
25.09.2021	Thailand - Bangkok	Chapitre of Thailand - Bangkok	Bailli Délégué: M. JOE PRASOBSOOK THAWILVEJAKUL
30.09.2021	Great Britain - Southampton	Grand Chapitre of Great Britain - Southampton	Bailli Délégué : M. PHILIP EVINS
30.09.2021	United States of America - Nashville	Grand Chapitre of the United States of America - Nashville	Bailli Délégué: BARON BERTRAND O. DE BOUSTRAY
30.09.2021	Croatia - Rovinj	Grand Chapitre of Croatia - Rovinj	Bailli Délégué: M. DALIBOR GREGANIC
30.09.2021	Coral Beach Club Paget Bermuda	Chapitre - Coral Beach Club Paget Bermuda	Bailli Délégué: MME JOSEE ROY-FRONCIONI

Weitere Termine finden Sie auf www.chaine.de | Änderungen & Irrtümer vorbehalten

Impressum – Chaîne Journal

Herausgeber:

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage National d'Allemagne e.V.,
Klaus Tritschler, Bailli Délégué

Chefredaktion, Konzeption & Idee

Karin Deters – Chargée de Presse

Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

K.D.Verlag GmbH & Co. KG
Kirchstr. 95, 42553 Velbert
Tel. 02053 42 67 89 -15, Fax -19

Titel: Foto: © Adobe Stock

Texte und Fotos:

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher
Einwilligung des Herausgeber möglich. Verantwortlich für

die Richtigkeit und den Inhalt ist der Unterzeichner. Wenn
kein copyright angegeben ist, handelt es sich um Aufnahmen
der vorgestellten Betriebe oder Privataufnahmen.

Auflage: 5.000 Stück **Erscheinung:** 4 x pro Jahr

Preis: Einzelheft 8,00 EUR, Jahres-Abo 20,00 EUR.
Das Abonnement ist für Mitglieder der Chaîne
im Jahresbeitrag enthalten.

Betreuung Lizenzpartner:

Chaîne des Rôtisseurs
Karin Deters – Chargée de Presse
Kirchstr. 95, 42553 Velbert
Tel. 02053 42 67 89 0, Fax -19
mail@chaine.de, www.chaine.de

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Oktober 2021,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 15.09.2021.**

WIR SUCHEN

DEUTSCHLANDS BESTE/N!

JUNG SOMMELIER(E)



JEUNES SOMMELIERS-WETTBEWERB 2021

IN KOOPERATION MIT



WIR DANKEN UNSEREN SPONSOREN





WEMPE

FEINE UHREN & JUWELEN

WEMPE-CUT®

Vollkommenheit hat 137 handgeschliffene Facetten.

LEIPZIG, MÄDLER-PASSAGE/GRIMMAISCHE STRASSE 2-4, T 0341 211 31 12

UND AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN NEW YORK, PARIS, LONDON, WIEN, MADRID - WEMPE.COM